

Tradycja i awangarda

Kategoria *gran selezione* ma postawić Chianti Classico na poziomie wysokim, adekwatnym do jakości produkowanych w regionie win. O niuansach nowej klasyfikacji, różnorodności geograficznej w sercu Toskanii, zbiorach w czasach pandemii i praktykach zrównoważonego winiarstwa z **Francesco Mazzeim**, dyrektorem zarządzającym i współwłaścicielem legendarnej posiadłości Castello di Fonterutoli, rozmawia TOMASZ **PRANGE-BARCZYŃSKI**

Rozmawiamy w ostatnim tygodniu lata, w Fonterutoli trwają już zbiory. Jak się zaczęły?

W połowie września mieliśmy piękną pogodę. Było nadspodziewanie gorąco i nawet w nocy temperatura utrzymywała się na dość wysokim poziomie. Ale winogrona są świetnej jakości – małe, bo całe lato nie padało, jednak naprawdę znakomite.

W Fonterutoli mamy przede wszystkim sangiovese, siedem różnych klonów, ale też np. wcześniej dojrzewającego merlota. Jeśli weźmie się pod uwagę, że nasze parcele znajdują się na bardzo różnych wysokościach, od 220 do 570 m n.p.m., to wiadomo, że i warunki są bardzo różne. Całe winobranie trwa w sumie ok. 45 dni, od początku września do połowy października. To oznacza, że mimo rozmiarów posiadłości [117 ha – red.] nie potrzebujemy zbyt wielu ludzi przy zbiorach. Mamy małą, ale bardzo doświadczoną ekipę, która wie, co robić. Mówimy o ręcznym zbiorze, ale tak naprawdę zbiera się także oczami. Wiele gron nie spełnia naszych standardów i zbieracz musi wiedzieć, jakie owoce nie powinny trafić do winiarni. Choć i tam mamy stół selekcyjny.

Czy sytuacja związana z pandemią koronawirusa wpłynęła w jakiś sposób na organizację tegorocznego winobrania? Jak Castello di Fonterutoli daje sobie radę w epoce COVID-19?

Mamy oczywiście specjalne procedury związane z używaniem masek i zachowaniem dystansu. Ale ponieważ pracujemy relatywnie małym zespołem, od lat z tymi samymi ludźmi, nie mieliśmy żadnych problemów, żeby zebrać ekipę. Co wcale nie jest takie oczywiste w Toskanii. Słyszałem, że kilka dużych winiarni miało w tym roku kłopot ze znalezieniem pracowników na winobranie.



Francesco Mazzei (fot. Mazzei)

Oczywiście, próbujemy wrócić do normalności. W czasie lockdownu znacząco spadła sprzedaż, mniej więcej o 30 proc. Teraz wszystko wygląda całkiem dobrze. Sprzedaż rośnie i – jeśli wszystko pójdzie po naszej myśli – koniec roku powinniśmy zamknąć z wynikiem 20-25 proc. poniżej średniej, co w obecnej sytuacji wydaje się w porządku.

W tym roku na rynek trafiły aż trzy wina rodziny Mazzei sygnowane jako *gran seleziane*. Wygląda na to, że jesteście bardzo zaangażowani w ten względnie nowy w regionie concept.

Nasza rodzina od zawsze była zaangażowana we wszystko, co działo się w Chianti Classico. Mój ojciec – Lapo Mazzei – przez 20 lat pozostawał szefem konsorcjum tutejszych winiarzy. Sam byłem w zarządzie, teraz jest w nim mój brat Filippo. Od początku bardzo wspieraliśmy concept *gran seleziane*. Uważamy, że Chianti Classico to niedoceniony region. Zdawaliśmy sobie sprawę, że jest tu wiele doskonałych win, które nie mają właściwej pozycji na rynku. Chcieliśmy też stworzyć mechanizm, który będzie stymulował winiarzy do produkowania jeszcze lepszych win, kategorię, dzięki której konsumenci lepiej zrozumieją Chianti Classico. Dziś wina *gran seleziane* dobrze radzą sobie na rynku, dostają wysokie oceny, kategoria jest nieźle rozpoznawalna, a co najważniejsze, większość win jest nader interesująca. Patrząc na liczby: *gran seleziane* to ok. 6 proc. produkcji regionu, jeśli chodzi o objętość, ale aż 15 proc., gdy spojrzymy na wartość.

Co ciekawe, wraz z pojawieniem się nowej kategorii gwałtownie wzrosła sprzedaż tradycyjnej risery. To zrozumiałe, bo wina o tym statusie znalazły się w środku piramidy jakościowej, wyżej niż podstawowe chianti classico, ale niżej, gdy idzie o cenę, niż *gran seleziane*. Dziś risery to 35-40 proc. wartości win całego regionu. Nasze najlepsze wina to poziom zbliżony do brunello di montalcino, a kategoria *gran seleziane* pomaga w budowaniu tej reputacji.

Czy nie uważa pan, że Chianti Classico, tworząc kategorię *gran seleziona*, straciło szansę na jednoczesne wprowadzenie w regionie klasyfikacji najlepszych siedlisk przypominającej francuski system *cru*?

Całkowicie się z tym zgadzam. Choć patrząc na przepisy, *gran seleziona* to w dużej mierze wina pochodzące z pojedynczych *cru*.

Tak, ale dopuszczona jest także „selekcja najlepszych owoców”, które mogą pochodzić z różnych siedlisk.

Najważniejsze jest to, że winogrona muszą być zebrane w winnicy należącej do winiarni, nie można ich od kogoś odkupić. To sprawia, że producent kontroluje cały proces od zbioru po winifikację i butelkowanie. Zgadzam się jednak, że lepiej byłoby, gdyby *gran seleziona* zawsze pochodziły z pojedynczych winnic. Myślę, że następnym krokiem w rozwoju tej kategorii będzie dookreślenie geograficzne, na etykietach pojawią się nazwy poszczególnych gmin, w których znajduje się siedlisko. To ważne. Weźmy za przykład wina z Radda in Chianti. To mocno zalesiona okolica, wysoko położona i zdecydowanie chłodniejsza niż pozostała część regionu. Jeśli na etykiecie pojawi się Radda, wiadomo będzie, że butelka zawiera wino w pewnym specyficznym stylu, typowym dla tego miejsca.

Nie jesteśmy w stanie oprzeć tej klasyfikacji na wynikach badań naukowych dotyczących charakteru poszczególnych siedlisk, bo to doprowadziłoby do wojny między producentami, którzy zawsze chcą być przypisani do jakiejś innej strefy. Dlatego uważamy, że zbudowanie klasyfikacji na podziale administracyjnym jest bezpieczniejsze i łatwiejsze. Będzie kilka wyjątków – np. Panzano, które jest specyficzną strefą winiarską, ale nie stanowi samodzielnej jednostki administracyjnej, należy do Greve in Chianti. Prawdopodobnie wyróżnimy też Lamole, najwyższą część Chianti Classico. Z drugiej strony połączymy pod nazwą San Donato część zachodnich gmin: Bargino, Tavarnelle i Poggibonsi, których tylko fragment należy do DOCG. Na początku to geograficzne dookreślenie pojawi się na winach *gran seleziona*, z czasem może i na riservach, i na podstawowych chianti classico.

Na swój sposób w Castello di Fonterutoli dokonaliście już takiego podziału na strefy w swoich trzech *gran seleziona* z rocznika 2017.

Być może powodem, dla którego wciąż istniejemy, jest to, że zawsze staraliśmy się być dynamiczni, w czołówce zmian w regionie – dlatego wykonaliśmy krok do przodu. Większość naszej posiadłości leży w gminie Castellina in Chianti, jednak część znajduje się również w Raddzie, na wschodzie, część zaś w Castelnuovo Berardenga na południu. Sama osada Fonterutoli natomiast leży blisko granic trzech gmin. Radda, gdzie powstaje nasze *gran seleziona* Badiola, znajduje się w prostej linii zaledwie 1,5 km stąd, a Vicoregio niecałe 4 km. Blisko, ale gleby i klimat są zupełnie inne.

Gran seleziona Castello Fonterutoli robiliśmy od początku istnienia kategorii [wcześniej była to riserva – red.]. Vicoregio 36 było winem z eksperymentalnej winnicy w gminie Castelnuovo Berardenga, w której uprawiamy 36 różnych biotypów sangiovese. Teraz zdecydowaliśmy się nadać mu status *gran seleziona*. Natomiast winem całkowicie nowym w portfolio jest Badiola z naszej najwyższej położonej (570 m n.p.m.) i najchłodniejszej winnicy.

Na czym polegał eksperyment w Vicoregio?

Postanowiliśmy posadzić tam wszystkie biotypy sangiovese, jakie udało nam się wyodrębnić w naszych winnicach w ciągu ostatnich 50 lat: 18 różnych klonów i 18 typów, które uzyskaliśmy w czasie selekcji z najstarszych krzewów w naszych winnicach. Dlaczego tak wiele? Castello di Fonterutoli to Chianti Classico w miniaturze. Nasze najniższe położone winnice rosną na poziomie 220 m n.p.m., najwyższe 570, w odmiennych klimatach, na wielu różnych typach gleb, bogatych w niższych partiach, coraz bardziej skalistych na większych wysokościach – Badiola to niemal czysta skała. Stąd pomysł na tak wiele biotypów, by znaleźć takie, które będą się najlepiej czuły w poszczególnych siedliskach.

I tak powstała winnica o świetnych warunkach, otwarta, dobrze przewietrzona, patrząca na południe, w której dominuje *alberese* [typ skały wapiennej – red.] z domieszką gliny, która świetnie zatrzymuje wodę. Uznaliśmy, że to wymarzone miejsce dla sangiovese, w 2002 i 2003 roku posadziliśmy wszystkie biotypy, jakie mieliśmy. Traktowaliśmy to miejsce jako laboratorium. Każdy z biotypów winifikowaliśmy osobno. W 2008 roku zabutelkowaliśmy po raz pierwszy niewielką partię kupażu wszystkich tych win jako Vicoregio 36, w roczniku 2017 postanowiliśmy nadać mu status *gran seleziona*. Warto pamiętać, że to z jednej strony najcieplejsze z naszych siedlisk, z drugiej miejsce o największej dobowej różnicy temperatur

Kategoria *gran seleziona* dobrze sobie radzi na rynku, większość win jest nader interesująca. To 6 proc. produkcji regionu, jeśli chodzi o objętość, ale aż 15 proc., gdy spojrzymy na wartość.



Piwnice Castello di Fonterutoli.

Castello di
Fonterutoli to
Chianti Classico
w miniaturze.
Nasze winnice
rosną na różnych
wysokościach
(od 220 do
570 m n.p.m.),
w różnych
klimatach, na
różnych typach
gleb, od bogatych
po skaliste.

– gorące za dnia, bardzo chłodne w nocy. To jedyne wino, które fermentujemy w beczkach *tonneaux* [500 l, o mniejszym wpływie aromatycznym na dojrzewające w nich wino – red.] sprowadzanych z Burgundii; pozostałe są winifikowane w kadziach ze stali nierdzewnej. Spędza w dębie 18-20 miesięcy, a potem kolejne 3-4 w cementowych kadziach. To najbardziej muskularne wino z całej trójki, choć wciąż zachowuje charakter sangiovese.

Muszę przyznać, że zawsze kojarzyłem styl Castello di Fonterutoli ze szczodrym użyciem dębu. Zwłaszcza młode wina miały mocno beczkowy charakter. Teraz wyraźnie się to zmieniło.

We wszystkich trzech winach wykorzystujemy wyłącznie *tonneaux*. Coraz więcej używamy też dębu z Burgundii, a nie z Masywu Centralnego. Nie chcę powiedzieć, że sangiovese przypomina pinot noir, ale z pewnością bliżej mu do pinota niż do cabernet sauvignon czy merlota, dlatego w burgundzkim dębie czuje się lepiej. Zdecydowanie przeszliśmy z baryłek (225 l) na *tonneaux*. Od mniej więcej 2015 roku ostatnią fazę przed butelkowaniem wina spędzają w cementowych kadziach. To wszystko sprawia, że są bardziej eleganckie, finezyjne, mniej w nich aromatów dębiny.

Przyznaję, że każde *gran seleziane* z Castello di Fonterutoli ma dla mnie zdecydowanie inny charakter. We wszystkich czuć oczywiście sangiovese i ogólny styl Chianti Classico, ale zachowują wyraźną odmienność.

Bogu dzięki! Cieszę się, że to poczułeś i nie masz wrażenia, że butelkujemy to samo wino pod trzema różnymi etykietami (*śmiech*). Muszę dodać coś jeszcze. Gdy na szczycie hierarchii naszych win znajdowało się jedynie Castello Fonterutoli, robiliśmy je jako kupaż: ok. 92 proc. sangiovese i trochę malvasia nera i colorino. Teraz wszystkie trzy *gran seleziane* to czyste sangiovese.

Castello Fonterutoli, które przed wielu laty było po prostu riserwą, jest najważniejszym winem w naszym portfolio. W niewielkim, jeśli chodzi o produkcję, roczniku 2017 zrobiliśmy go ok. 40 tys. butelek. Dla porównania – na rynek trafiło 6 tys. butelek Vicoregio 36, a mniej niż 3 tys. Badiòla.

To był bardzo trudny rocznik. Nie padało przez całą zimę, wiosnę i lato. Grona były małe. Na początku września stanęliśmy przed dylematem: zbierać to, co jest, czy poczekać. Wybraliśmy tę drugą opcję i wygraliśmy. 10 i 11 września spadło ok. 60 mm deszczu, a to całkowicie zmieniło sytuację w winnicach. Wina okazały się fantastyczne – czuć w nich gorący rocznik, ale nie jest to ich cecha dominująca.

Samo siedlisko Castello Fonterutoli leży wyżej niż Vicoregio, na ok. 470 m n.p.m., otacza osadę Fonterutoli. Mamy tu dużą gęstość nasadzeń, wapienną glebę *alberese*, bogatą w kredę. Pochodzące stąd *gran selezione* wyróżnia wysoka kwasowość i świetna struktura, jest nieco smuklejsze niż Vicoregio 36, ale o wielkim potencjale.

Jakim?

Wszystkie trzy wina mają wysoką kwasowość, powyżej 6 g/l, niskie pH, na poziomie 3,2. Myślę, że możemy spokojnie mówić o 25-30 latach.

Trzecie wino, Badiòla, powstało od razu jako *gran selezione*?

Tak, to absolutna nowość. Siedlisko, choć leży bardzo blisko Fonterutoli, znajduje się po drugiej stronie wzgórza niż winnice na zachodnich zboczach, patrząc na dolinę rzeki Elsa, w których za dnia potrafi być naprawdę gorąco. W Badiòli – nazwa pochodzi od małego romańskiego kościoła na szczycie wzgórza – jest zdecydowanie chłodniej. Także gleba jest inna: to przede wszystkim *galestro* (rodzaj łupków) i piaskowiec. Ze względu na tak odmienne warunki musieliśmy wyselekcjonować 6 odpowiednich biotypów sangiovese. Samo wino jest wertykalne, smukłe, ma wspaniałą osobowość, to finezyjna wersja sangiovese. Ze względu na lżejszą strukturę potrzebuje nieco więcej czasu, by dobrze zaabsorbować nuty dębowe.

Rodzina Mazzei wydawała mi się zawsze z jednej strony osadzona głęboko w tradycji – nic dziwnego, w końcu robicie wino od 1435 roku – z drugiej jednak, wybierając progresywne, nowoczesne rozwiązania. Kiedy odwiedziłem Castello di Fonterutoli w 2009 roku, właśnie otworzyliście nową przetwórnnię. Czułem się w niej trochę jak na stacji kosmicznej.

Nie można być zanurzonym wyłącznie w historii. Świat idzie naprzód, zmienia się, jeśli ty się nie zmieniasz – powoli, krok po kroku – szybko zostaniesz w tyle. Nie chodzi o to, by porzucić tradycję. Trudno jednak nie korzystać z nowych technologii, przede wszystkim zaś z tego, co daje dziś nauka. Osiągnęliśmy niebywałą precyzję, o której 30 lat temu nie można było nawet myśleć. Dzięki dokładnym analizom możemy podejść indywidualnie do każdej z naszych 120 parceli.

Ma pan doświadczenie zawodowe w dużych korporacjach poza światem wina. Pracował pan w takich firmach jak Barilla czy Piaggio. Czy to pomaga w zarządzaniu firmą, jaką jest Mazzei? Wprawdzie pokaźnych rozmiarów, ale przecież to wciąż firma rodzinna.

Aby dobrze zarządzać firmą rodzinną, warto zdobyć doświadczenie na zewnątrz i spojrzeć właśnie z zewnątrz na rodzinny biznes. Trzeba przeżyć sporo czasu, mając nad sobą szefów, określoną odpowiedzialność, zadania, z których trzeba się rozliczyć przed kimś obcym. Dzięki temu rozwinąłem się jako menedżer, zdobyłem doświadczenie, które pomaga mi dobrze kierować pracującymi dla Mazzei ludźmi. Nie licząc sytuacji szczególnych, takich jak winobranie, pracuje dla nas ok. 70 osób.

Coraz częściej mówi się we Włoszech o problemach, jakie niesie ze sobą monokultura winnic i dewastacja środowiska przez przemysł winiarski. Mazzei tymczasem stawia na zrównoważoną uprawę, różnorodność biologiczną w winnicach.

Przede wszystkim to nie jest dla nas narzędzie marketingowe. Wiem, że mamy dziś rynek na wina ekologiczne, biodynamiczne. Mazzei uprawia de facto winnice w sposób ekologiczny, ale nie komunikujemy tego na zewnątrz. Robimy to dla siebie, uważając, że ponosimy odpowiedzialność za naszą ziemię, jakość gleby, że musimy zachować winnice dla przyszłych pokoleń. Sami produkujemy kompost i naturalne nawozy, sadzimy rośliny w międzyrzędziach. To dla nas swego rodzaju nowość, 20 lat temu nikt tego nie robił. Zdaliśmy sobie jednak sprawę, że wina smakują lepiej.

Z pewnością natomiast nie chcę robić konkurencji producentom win ekologicznych, naturalnych, pomarańczowych. Wiele z nich po prostu źle smakuje, a bywa, że są wręcz niepijalne. A ja nie zamierzam pić g***a! Mój cel jest prosty – przy wykorzystaniu metod zrównoważonej uprawy i produkcji zrobić jak najlepsze wino.

Do rodziny Mazzei należą trzy winiarnie – obok Castello di Fonterutoli w Chianti Classico, która jest główną siedzibą rodziny, także Belguardo w Maremmie, na toskańskim wybrzeżu Morza Tyrreńskiego, oraz Zisola, niedaleko Noto na Sycylii. Firmą zarządzają razem bracia Francesco i Filippo Mazzei.

Gran selezione to najwyższa kategoria win w DOCG Chianti Classico wprowadzona w połowie mijającej dekady. Grona muszą pochodzić z pojedynczych winnic najwyższej jakości lub być selekcją owoców najwyższej jakości danego producenta. Wino dojrzewa co najmniej 30 miesięcy w piwnicach producenta i nie może mieć mniej niż 13 proc. alkoholu.



SPRÓBUJ:

**Mazzei • Chianti Classico Gran Selezione
• Castello Fonterutoli 2017**

Mielżyński • 198 zł



Fonterutoli – niewielka osada w południowej części regionu Chianti Classico w środkowej Toskanii, niedaleko miasteczka Castellina in Chianti, jest siedzibą rodziny Mazzei, która zajmuje się produkcją wina nieprzerwanie od 1435 roku. Obok skromnego sióła, składającego się z kilkunastu starych kamiennych domów, powstała ultranowoczesna, grawitacyjna winiarnia Castello di Fonterutoli. Przetwórnia jest jednak niemal niewidoczna, bo większa jej część znajduje się pod ziemią. Winnice wokół osady dostarczają gron sangiovese na wino Castello Fonterutoli, jedno z trzech *gran selezione* chianti classico robionych przez Mazzeich. Grona rosną tu na wysokości ok. 470 m n.p.m., a winne krzewy porastają wapienną glebę *alberese*. Tutejsze wina cechuje przede wszystkim znakomita struktura.

CHIANTI CLASSICO W MINIATURZE

Tak mówi o posiadłości Castello di Fonterutoli jeden z jej właścicieli i zarządców, Francesco Mazzei. Winiarnia leży na styku trzech różnych podstref apelacji, różniących się klimatem, wysokością nad poziomem morza, rodzajem gleb. W roczniku 2017 Mazzei uwidocznili te różnice, tworząc trzy różne wina klasy *gran selezione*. I choć wszystkie powstały w Fonterutoli z jednej tylko odmiany – sangiovese – ich odmienność jest oczywista. Więcej o samych winach i tokańskim *castello* dowiedzie się z rozmowy z Francesco Mazzeim w tym numerze *Fermentu*.



91

CASTELLO DI FONTERUTOLI • CHIANTI CLASSICO • GRAN SELEZIONE CASTELLO FONTERUTOLI 2017

Sangiovese rosnące na 470 m n.p.m. na wapiennej glebie. Wino wciąż jeszcze beczkowe, o wyraźnym, typowym dla odmiany aromacie czereśni, ładnie napięte, dobrze już zintegrowane, o średniej koncentracji. Owoc jest chrupki, taniny gładkie, całość bardzo zgrabna. Wino o znakomitej strukturze.

Mielżyński • 198 zł



92

CASTELLO DI FONTERUTOLI • CHIANTI CLASSICO • GRAN SELEZIONE VICOREGIO 36 • 2017

Wino z najcieplejszego siedliska Mazzeich, leżącego na 350 m n.p.m., w którym wapień miesza się z gliną. Dziś właśnie to sangiovese z całej trójki gran selezione daje najwięcej przyjemności w picciu. Jest skoncentrowane, nasycone aromatami czereśni i wiśni. Mimo fermentacji w beczce ma bardzo niewiele wyczuwalnych nut dębowych, jest chrupkie, gładkie, z wyczuwalnym garbnikiem, bardzo rasowe.

ok. 50 euro



90

CASTELLO DI FONTERUTOLI • CHIANTI CLASSICO • GRAN SELEZIONE BADIOLA • 2017

Najsmuklejsze wino z gran selezione Mazzeich powstaje z owoców dojrzewających w wysoko położonej (570 m n.p.m.) winnicy, gdzie w glebie dominują łupki i piaskowce. Wino o kapitalnym garbniku, lżejszej budowie, z całej trójki najbardziej beczkowe, ale też o znakomitej kwasowości i potencjale. Eleganckie.

ok. 50 euro