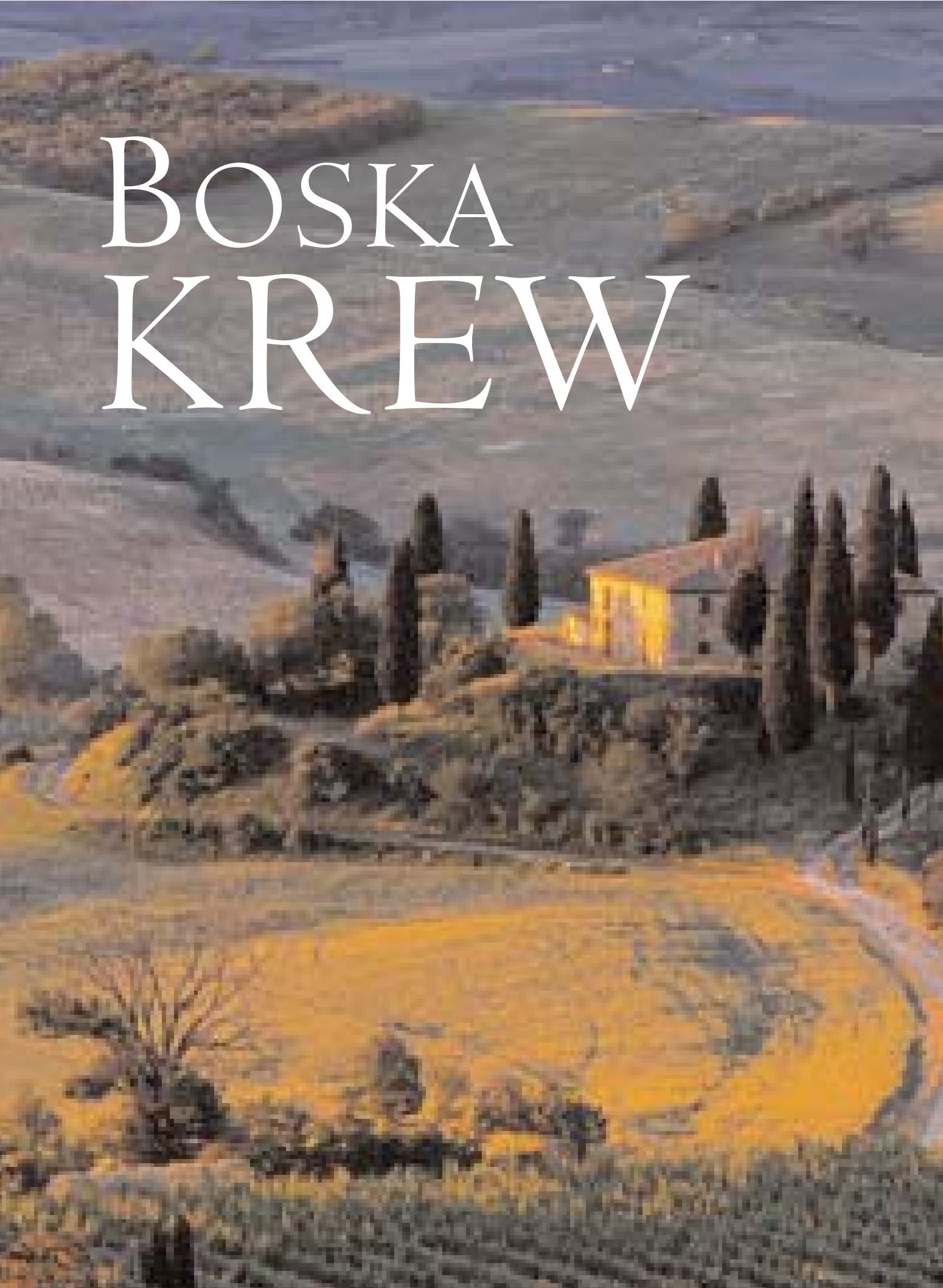


# BOSKA KREW



*Każdy wie, że Toskania – od strony stołu patrząc – to oliwa, niesłony chleb, fasola i sto innych rzeczy, bo jada się tu może nie tak wspaniale jak w Bolonii, ale równie obficie.*

*Jeśli chodzi o wina – jest ich morze, lecz ikony są trzy: chianti, brunello di montalcino i vino nobile di montepulciano.*

*Ich podstawą jest szczep sangiovese*

#### CHIANTI (NAJLEPIEJ CLASSICO)

Chianti chianti nierówne, bo tą nazwą można określić nie tylko wina pochodzące z Chianti, czyli rozległej krainy pomiędzy Florencją i Sieną, ale i sześciu innych stref rozciągających się od okolic Pistoji na północy po Montalcino i hen poza Pienięż na południu oraz od okolic nadmorskiego Livorno na zachodzie po Arezzo w głębi lądu. Oprócz oczywistych różnic wysokości (a co za tymi idzie – różnych warunków klimatycznych), strefa chianti obejmuje także bardzo zróżnicowane gleby. Na dodatek poszczególne apelacje chianti rządzą się własnymi prawami: wina mogą mieć inną zawartość alkoholu lub obowiązkowy czas dojrzewania w beczce. Strefa najważniejsza, klasyczna nosi określenie „classico” i tego słowa warto na etykiecie szukać. Najważniejsze miasteczka: Greve, Radda, Castellina, Gaiole (wszystkie z rozszerzeniem: „in Chianti”) oraz Castelnuovo Berardenga.

Podstawą chianti (i innych opisywanych tu tokańskich win czerwonych) jest szczep sangiovese, najważniejsza – lub co najmniej druga najważniejsza – odmiana Włoch. Bywa nazwana sangiovetto, prugnolo gentile lub brunello – z racji brązowo-brunatnego koloru jagód). Dzieli się tę odmianę według wielkości jagód na „grosso” i „piccolo”. Nazwa oznacza tytułową krew Jowisza, co wskazuje na antyczne pochodzenie. Cechy? Wysoka, wręcz ostra kwasowość (potrafi być upiorna w tanich winach) i wyraziste taniny. Sangiovese doskonale czuje się w beczce, wręcz zachęca do tworzenia win długo dojrzewających i długowiecznych. Potrafi dawać wina skoncentrowane i potężne, o zwierzęco-skórzanych aromatach – i lekkie, wiśniowe, nieco pikantne, ale zawsze kwaskowate.





Dla złagodzenia nadpobudliwej natury tej odmiany klasyczny skład mieszanki chianti zobowiązywał do łączenia sangiovese z łagodniejszymi szczepami. Ten zwyczaj zarzucono na przełomie wieków; obecnie można się ograniczyć do czystego sangiovese – lub dodawać szczepy międzynarodowe, jak cabernet sauvignon i syrah. Siłą rzeczy chianti wzmocnione shirazem będzie ciemniejsze i mocniejsze od innych, korzystających z sił odmian lokalnych.

Z chianti classico wiąże się legenda nieszczęsnego czarnego koguta, którego wszyscy

znają, bo „gallo nero” jest znakiem umieszczanym na butelkach przez członków Consorzio di Chianti Classico. Dawno, dawno temu – by zakończyć spory o ziemię pomiędzy Sieną a Florencją – ustalono, że „o pianiu koguta” każde z miast wyśle jeźdźca, który ma gnać przed siebie – gdzie jeźdźcy się spotkają, tam będzie granica. Sienieńczycy wybrali rącego konia i dorodnego koguta, Florentczyki podeszli do problemu bardziej twórczo: koń dobrze, ale czas liczy się bardziej. Wybrali wychudzonego, czarnego koguta, pięjącego nie o brzasku, ale z głodu, przez całą noc. Jeździec wyruszył wcześniej, kogut wszedł do historii, Florencja do dziś górą.

## WINIARNIE

### ENOTECA ITALIANA

#### Fortezza Medicea

Tel. (+39 0577) 22 88 43

[www.enoteca-italiana.it](http://www.enoteca-italiana.it)

■ Siedziba Enoteki znajduje się w fortecy Medyceuszy i ostatniej wiosny trwała w stanie przedłużającego się remontu. Instytucja została powołana do życia dekretem samego p. prezydenta w latach 50. ubiegłego wieku, celem promocji win DOC i DOCG (z czasem zaczęła promować i inne, ale wybór staranny). Wszelkie niezbędne informacje o regionie i winach. Win – do kupienia – grubo ponad tysiąc. Także kursy, degustacje, objazdy winnic. Strategiczne położenie, pomiędzy parkingiem i centrum Sieny, koniecznie.

### FATTORIA CASTELLO DI VOLPAIA

#### VOLPAIA – 53017 RADDA IN CHIANTI

Tel. (+39 0577) 738 066

Fax (+39 0577) 738 619

[www.volpaia.com](http://www.volpaia.com)

■ Wycieczka na ćwierć dnia, ale jechać: daleko, wysoko, pięknie. Małe miasteczko, własność rodziny Giovannelli Stianti. Wszystko, co żyje lub stoi, jest związane z produkcją wina i oliwy, nawet piwnice kościoła zamieniono na piwnice winne. Pod uliczkami wino płynie rurami, co wygląda atrakcyjnie i można pomarzyć o końcówce „winoduktu” np. w jadalni, ale ma znaczenie czysto praktyczne i wynika z nie-

wielkiej ilości miejsca i zabytkowej zabudowy, w której mieści się winiarnia. Energiczna i elegancka Giovannella udziela prywatnych lekcji gotowania. Spróbować: supertoskana Balfico.

### FATTORIA DI FELSINA

#### Via del Chianti 101

#### 53019 CASTELNUOVO BERARDENGA

Tel. (+39 0577) 355 117

Fax (+39 0577) 355 651

[www.felsina.it](http://www.felsina.it)

■ Można sobie darować wszystko inne, ale nie Felsinę. Piękne piwnice, niezwykle miła, gościnna i uczynna załoga, składająca się – przynajmniej jeśli chodzi o reprezentację firmy – głównie z niewiast, ładnych (lub bardzo). O winach nie wspomnę, bo godne polecenia właściwie wszystko. Spróbować koniecznie: supertoskana Fontalloro (kochanego przez krytyków) i chianti riserva Rancia (kochanego przez masy). Ciekawe: I Sistri, czyli wizja chardonnay wg Franco Bernabei. Ale można próbować co się chce, bo wszystko dobre (lub bardzo).

### FONTERUTOLI DI MARCHESI MAZZEI

#### Enoteca di Fonterutoli Az. Agricola

#### Via Puccini 4, Loc. Fonterutoli

#### 53011 CASTELLINA IN CHIANTI

Tel. (+39 0577) 741 385

Fax (+39 0577) 740 676

[www.fonterutoli.it](http://www.fonterutoli.it)

■ Kolejne miasteczko-winiarnia, w rękach rodziny markiza Mazzei. Format kieszonkowy, ale winiarnia rozłożona poniżej, na uboczu robi wrażenie (choć na razie w budowie). Supernowoczesna, z wszelkimi możliwymi nowinkami technicznymi (mikrowinifikacja i automatyczne mieszadła do maceracji), niebanalna architektura z naturalną skałą zastępującą jedną ze ścian. O tym, że nie ma tu pomp, a kolejne etapy produkcji znajdują się na coraz to niższych poziomach, czyli wino przepływa zgodnie z wolą Bożą, nawet nie wypada wspominać. Jest rzeczą oczywistą, że Fonterutoli nie mogłoby się bez tej – dość już popularnej, choć kosztownej – zachcianki obejść. Bardzo przystępne – określenie to nie odnosi się do ceny, ale do charakteru – chianti riserva, mięsiste, soczyste, nawet nieco zbyt obfite, o ustach jak Isabelle Adjani dwadzieścia pięć lat temu (a to znaczy: dobrze).

### CASTELLO DI BROLIO

#### Loc. Brolio, GAIOLE

[www.ricasoli.it](http://www.ricasoli.it)

■ Kolejna długa wycieczka, choć na mapie wygląda niewinnie. Jednak droga wydłuża się, bo zakrętów chmara. Dobrze wykorzysta ten czas na refleksję, jako że wizyta w u barona Ricasoli ma charakter pielgrzymki: to w końcu ojciec chianti, jemu zawdzięczamy obowiązujący do 1996 zestaw odmian używanych do pro-

## BRUNELLO DI MONTALCINO

Ach, ach jak ładnie jest pomiędzy Siena a Buonconvento, na trasie do Montalcino; rytmiczne, faliste wzgórza, białe ścieżki wśród cyprysów i topoli. Obrazki pejzażu wbite na stałe w tzw. pamięć zbiorową; tak właśnie wyobrażamy sobie szczęśliwe życie pod słońcem Italii. Mniej i bardziej krętymi zawijasami droga powoli dociera do stóp dominującego nad okolicą wzgórza i rozpoczyna malowniczą wspinaczkę. Na tym wrażenia (prócz winiarskich) się kończą, samo miasteczko nie jest warte grzechu, nawet forteca – w której murach mieści się spora enoteka.

Brunello di Montalcino, historycznie pierwsza we Włoszech apelacja wyższej klasy (DOCG, charakterystyczny różowy pasek na szyjce butelki), od lat 80. XX wieku ambasador Włoch w świecie. Brunello powstaje wyłącznie i jedynie z sangiovese, które tu osiąga najwyższe rejestry koncentracji i mocy: wina mają dużo alkoholu, ale i więcej ekstraktu, dzięki czemu kwasowość wydaje się niższa, a mocne garbniki nie przeszkadzają. Minimum cztery lata dojrzewania, z czego trzy w beczkach różnej wielkości. Brunello dobrze się starzeją. Ceny, mówiąc ogólnie, do niskich nie należą.



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Jadąc do Montepulciano dobrze zajrzeć do Chianciano Terme, niewielkiego uzdrowiska. Najlepiej przed lub po sezonie: smutek, schylek, dekadencja i nuda. To tu Fellini nakręcił „8 i 1/2”. Po kilku dniach w Chianciano można dojść do przekonania, że jesteśmy wewnątrz filmu. Ale może w sezonie jest inaczej.

Montepulciano, położone na wzgórzu jak i Montalcino, ma jednak znacznie więcej uroku. Vino nobile – choć znane i cenione od lat – ciągle jeszcze nie doczekało się swoich pięciu minut w błysku fleszów. Na razie pozostaje w cieniu brunello, podobnie jak to ma miejsce w przypadku innej pary słynnych bliźniaków – barbaresco skrytego za barolo. Ech, życie. Gdyby nie brunello, nobile byłoby najlepsze. Dzięki brunello – ma szansę być ciekawsze. Powstaje z prugnolo gentile (czyli oczywiście sangiovese) z możliwymi domieszkami innych szczepów. Krótszy czas dojrzewania niż w przypadku brunello, taniej i bez tej niekiedy nieznośnej atmosfery gwiazdorstwa. W Montepulciano, mimo tysięcy gości i milionów komplementów, można odnaleźć bezpretensjonalnych winiarzy, którym jeszcze nie zdążyło przewrócić się w głowach.

Piotr Pietrzyk

dukcji chianti. Ciekawostką było nie to, że kwasowe sangiovese łagodzą dodatkiem canaiolo, mammolo czy colorino, ale i... szczepami białymi. A to już wśród czerwonych win rzadkość.

Zamku zwiedzić się nie da, przyjemność oglądania ogrodów czy spaceru po murze można sobie darować, lepiej od razu przejść do sali degustacyjnej – tu rozczarowania nie będzie, bez siurpryz – ale porządnie: jak na ojca przystało.

### FATTORIA DEI BARBI

Loc. Podernuovi,  
170 MONTALCINO  
Tel. (+39 0577) 841 111  
Fax (+39 0577) 841 112  
[www.fattoriadeibarbi.it](http://www.fattoriadeibarbi.it)

■ Styl win i architektury tradycyjny, nieco przykurzony, na pierwszy rzut oka mało atrakcyjny. Jednak pojechać, zwłaszcza że kawałek dalej prześlizgnie opactwo Sant'Antimo ([www.antimo.it](http://www.antimo.it)). Tutejsze muzeum brunello można pominąć, win spróbować, choć lepiej poza salą degustacyjną, mocno przesiąkniętą zapachem starej szafy. Jeśli kto oczekuje inwazji mocy – tu jej nie doświadczy. Ale dla poszukujących

harmonii – jak znalazł. Nie zawsze się udaje, niekiedy wina wydają się wręcz wodniste i niezdefiniowane, męczące, raz jednak było (prawie) bosko. Niestety, później nie mogłem już tego poczucia odnaleźć.

### POGGIO ANTICO

53024 Montalcino (Siena)  
Tel. (+39 0577) 848 044  
Fax (+39 0577) 846 563  
[www.poggioantico.com](http://www.poggioantico.com)

■ Pewien mediolański bankier (nazwiskiem Golder, trudno marzyć o lepszym w takim fachu) nabył tę ziemię i przekazał córce. Na miejscu nie było nic, nawet elektryczności, w co trudno uwierzyć, patrząc na to, co jest: supernowoczesna winiarnia, z wszelkimi możliwymi nowinkami technicznymi i angielskojęzyczną ekipą. Chłodno, profesjonalnie, ale gościnnie. Spróbować Madre i dwóch brunello: Altero i Riservy. Słynna, bardzo dobra restauracja. Ceny odpowiadają jakości.

### TENUTA VALDIPIATTA

via Ciarliana 25/A, 53045  
MONTEPULCIANO  
Tel. (+39 578) 757 930  
Fax (+39 578) 717 037  
[www.valdipiatta.it](http://www.valdipiatta.it)

■ Koniecznie. Położona niezbyt szczęśliwie, pejzaż szpeci olbrzymi budynek szpitala,

świadczący że i Włosi miewają problemy z tzw. architekturą krajobrazu. Nie za wiele do zwiedzania, od razu należy przejść do degustacji. A tu jest z każdym winem lepiej, mocniej, potężniej. Na razie nikt inny nie robi takich vino nobile. Niezwykle sympatyczny właściciel, pan Caporali z brodą. Z ValdiPiatta związana jest Caffè Poliziano ([www.caffepoliziano.it](http://www.caffepoliziano.it)), zabytkowa kawiarnia i restauracja, znajdująca się na jednej z głównych ulic Montepulciano. Z tarasu widok na Jezioro Trazymeńskie, jeśli później nie jedziecie na Capri – oświadczyć się tutaj.

### AZIENDA POLIZIANO

Via Fontago 1 53040  
MONTEPULCIANO STAZIONE,  
Tel. (+39 0578) 738 171  
[www.carlettipoliziano.com](http://www.carlettipoliziano.com)

■ Leżąca poniżej miasteczka Montepulciano winiarnia, słynna z produkcji vino nobile z działki o wdzięcznej nazwie Asinone – co po naszymu znaczy „osioł”, a odnosi się do kształtu tejże działki, nie właściciela. Ładne rosso di montepulciano, ładne nobile, w ogóle ładnie i warto zajrzeć. Winiarnia w stanie – jak wszystko tutaj – przedłużając się rozbudowy.

