



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 przesąkniętym garbnikowo-kwiatowym nebbiolo od stóp do głów.

Starych 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 soczysto 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-

WYDARZENIA | nebbiolo prima 2010

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.

Zmierch 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 piemontkich 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 odwrócie. 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 barbera – lecz tych drugoligowych, anonimowych, którzy wyczuli 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. fiesz – krótkie podgrzanie wina dające podobny efekt, a także – kolejna tajemnica poliszynela – aplikowano 10-procentową porcję szczepów naturalnie ciemnych, jak barbera, a nawet merlot.

Dzisiaj po tych ciemnych jak noc purpurach nie ma śladu, a na chybił trafił wybrane Barolo z 200 degustowanych czarowało oko swym autentycznym, świetlistym, ciepłym rubinem tak charakterystycznym dla odmiany nebbiolo. Koncentraty, rotofermentatory i barylki są w odwrócie; 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 mają już powrotu. Miłośników Barolo i wszystkich zainteresowanych kondycją tej wspaniałej europejskiej apelacji wieść ta może tylko ucieszyć.

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 Baudana Ceretta 2006

Giacomo Borgogno

Riserva Liste 2004

importer: Dionizos

Castello di Verduno

Riserva Monvigliero 2004