

Złote czasy Barolo

WBREW TEMU, CO MOGŁYBY SUGEROWAĆ ŚREDNIOWIECZNE
ZAMKI GÓRUJĄCE NAD WINNICAMI BAROLO, LEGENDARNE
WINO POJAWIŁO SIĘ NIESPEŁNA DWIEŚCIE LAT TEMU.
DZISIEJSZĄ DOSKONAŁOŚĆ ZACZĘŁO OSIĄGAĆ
W LATACH 1970.

EWA WIELEŻYŃSKA

Pierwsze dłuższe wzmianki o nebbiolo pojawiły się w Statucie La Morry w 1431 roku. Już wtedy szczerp ceniono bardzo, a nawet bardziej niż życie bliźnich: bezprawnie wycinającym krzewy groziła kara pozbawienia prawej ręki, a tych, którzy dopuszczali się szczególnie poważnych zniszczeń w winnicach – zgodnie z prawem – czekał stryczek. Sama nazwa barolo zaczęła funkcjonować wiele lat później. Wymyśliła ją w pierwszej

połowie XIX w. Francuzka: Giulietta Vitturina Colbert di Maulévrier, żona markiza Tancredi Falletti, której potężne włości rozciągały się od Vergne do Alby przez La Morre, Castiglione Falletto i Serralungę. Markiza przyjaźniła się z hrabią Camillo Benso di Cavour, liberałem i flirtarzem; romans ze względu na słynną pobożność Giulietty był raczej niemożliwy, parę połączyła jednak sprawa daleko bardziej wiekopomna. Hrabia Cavour, późniejszy

pierwszy premier Zjednoczonych Włoch, nie przepadający za tradycyjnie słodkim nebbiolo, za to uwielbiający burgundy, sprowadził do swoich winnic sadzonki pinot noir wraz z pochodzącym z Reims francuskim enologiem Louisem Oudarterem. *Le petit terrible Camille*, jak nazywała go markiza, był pierwszym modernistą w regionie, pragnącym robić wina w iście francuskim stylu. Markiza natomiast wykorzystała umiejętności Oudarta do winifi-



101 Anders Levander

kowania win z nebbiolo: z francusko-włoskiego mariażu powstało pierwsze wytrawne barolo, a zachwycony Benso uprawy pinot nero na powrót zastąpił nebbiolo.

Pod strzechy, by tak rzec

Dalszy rozwój apelacji zawdzięczamy dynastii sabaudzkiej: król Karol Albert oczarowany winami markizy Falletti zakupił zamki w Verduno, Roddi, Santa Vittoria i Pollenzo, rozwijając winnice na 685 hektarach. Zatrudniony przez niego enolog Paolo Francesco Staglino wprowadził do piwnic nowe standardy higieny, ulepszył użycie dwutlenku siarki i zaczął posługiwać się zapobiegającym oksydacji zamkniętymi kadziami fermentacyjnymi. Około roku 1850 barolo zaczęło być podawane w trakcie oficjalnych przyjęć na dworze sabaudzkim i zaskarbiło sobie przydomek „wina królów”. Następcą Karola Alberta, jego syn Wiktor Emanuel był częstym gościem w Langhe: z okolicy pochodziła jego kochanka, Rosa Vercellana. Niższej stanem nie mógł wprowadzić na dwór, podarował jej więc posiadłość w gminie Serralunga, którą nazwał Fontana Fredda. Syn Rosy i Wiktora Emanuela, hrabia Mirafiori uczynił z Fontanafreddy, zwanej wówczas „Casa Vinicola E. di Mirafiore” pierwszą nowoczesną winiarnię. To stąd w 1878 roku wyszły pierwsze etykietowane butelki przeznaczone na sprzedaż. „Wino królów” opuściło dwór i ruszyło w świat. Równocześnie demokratyzowały się posiadłości: winnice zaczęły nabywać bogatsi mieszczaństwo. Dziś barolo w żadnej mierze nie jest już winem królów, którzy ze wstydu przed podatkami, przynajmniej oficjalnie sięgają po *good bargain*: nowozelandzkie sauvignony, różową Nawarrę, południowoafrykańskie pinotage czy cawę. „Król win” stał się raczej emblematem bogatych Rosjan: Aleksander Petrowsky w „Seksie w wielkim mieście” grany przez Barysznikowa, chcąc wyrzucić wrażenie na okrzęsanych ze światem mody nowojorkach otworzył barolo. Wielbiciele drinka Manhattan gestu jednak nie zauważyli. Serialowy przykład mimowolnie pokazuje, że Barolo w dużo większej mierze niż innym elitarnym regionom – Toskanii we Włoszech czy Bordeaux we Francji – udało się uniknąć pułapki „wina aspiracyjnego”. Mega fioletowych, wysuszonych w baryłce, robionych pod amerykańską publiczność win powstaje w Barolo coraz mniej; wciąż natomiast można spotkać posiadłości, gdzie nie korzysta się z internetu i telefonu komórkowego, co w XXI wieku wprawia w sielankowy nastrój. Lorenzo Accomasso twierdzi, że przez blisko 80 lat swojego życia nigdy nie opuścił winnicy; o podróży do pobliskiej Alby opowiada jak o wyprawie na Marsa. Pieniądze to nie wszystko, by kupić jego wino; trzeba spodobać się Lorenzo. Internetu nie ma też Maria Teresa Mascarello, która większość

win sprzedaje na miejscu. Pokryte patyną kilkudziesięcioletnie kadzie Marii Teresy, Roberto Conterno czy Giuseppe Rinaldiego, którego córka Marta opowiada o beczkach jakby były żywymi bytami i zdaje się chętniej rozmawiać z nimi niż z odwiedzającymi piwnice gośćmi, dają poczucie, że jesteśmy w miejscu, gdzie wino płynie przez trzewia i krew pokoleń, jest obiektem uczuć, a nie luksusowym towarem jak bywa definiowane u producentów podobnej klasy w innych prominentnych regionach. Wiele piwnic w Barolo przypomina bardziej mieszkania niż gospodarce pomieszczenia do przechowywania produktów. Witraże u Vajry, duży jadalny stół u Brezzy, deska z nadgryzionym serem i popielniczka z niedopałkami u Giuseppe Rinaldiego sąsiadują z beczkami mitycznych *crus*.



BAROLO UDAŁO SIĘ UNIKNĄĆ PUŁAPKI „WINA ASPIRACYJNEGO”

Jakkolwiek wielki byłby prestiż barolo, czujemy, że jest ono winem dla ludzi.

Spory o barolo prawdziwe

Od początków winiarskiej legislacji w regionie nie było zgody co do wytyczenia granic apelacji. W 1903 roku władze Cuneo po raz pierwszy narysowały Carta Vinicola, na której zostały oznaczone siedliska dające wysokiej jakości nebbiolo. W 1909 roku odbył się kongres w Albie, na którym prawnie zdefiniowano obszary uprawy barolo. Należały do nich: gmina Barolo, La Morra, Serralunga, Castiglione, Perno, Grinzane, część Monforte, część Verduno i niewielki kawałek Novello. Nie było w tym spisie dziś należących do apelacji: Diano, Roddi i Cherasco. Winiarze z centralnie położonego Barolo byli decyzjami bardzo rozczarowani, uważali, że nazwa należy się tylko im. Późniejsze propozycje, by dla obszarów Barolo i Castiglione Falletto używać określenia „Barolo-classico”, a resztę win opatrzyć nazwą „tipo-Barolo” spaliły na panewce. Przełomowy moment, który przeciął wszelkie subiektywne dywagacje na temat, jakie wina są prawdziwymi barolo, stanowiła praca Ferdinando Vignolo-Lutati, który uznał, że jedynym naukowym narzędziem pozwalającym na sensowne wyznaczenie obszaru upraw są geologiczne studia nad terenem. To on w 1929 roku opisał trzy rodzaje podłoża, jakie spotykamy w apelacji. Kolejnym bezprecedensowym krokiem była mapa Renato Rattiego, który na podstawie własnej wiedzy i doświadczenia, rozmów z winiarzami, a także relacji historycznych w 1979 roku oznaczył winnice pierwszej klasy. Zanim pojawił się Ratti, jeszcze we wczesnych latach 1970. barolo

było winem bez *cru*. Idealny przepis na barolo zalecał mieszanie gron z różnych gmin, które mają swoje odrębne charakterystyki. La Morra miała podnieść owocowość wina i nadać mu miękkość; Barolo – przestrzenność i finezję aromatów; Serralunga – garbnikową strukturę; Castiglione Falletto – aksamitną materię i pełniejszą budowę; Monforte – głębię i koncentrację barwy. Od 2010 roku wprowadzono przepis mówiący, że barolo, które są kupażami różnych siedlisk nie mogą nosić na etykiecie nazw winnicy. Nie należy jednak ulegać złudzeniu, jakoby kupaże były winami z niższej półki – chociażby Bartolo Mascarello robi jedynie *cuvées*. I na odwrót: czasami wino z pojedynczej winnicy, choćby najwyższej wycenianej jak Cannubi, może zawieść nasze oczekiwania.

Gdyby listę *crus*, na wzór burgundzki, chciano zawrzeć w apelacyjnym systemie, Barolo byłoby bez wątpienia najlepiej do tego przygotowanym włoskim regionem. Piemontcy winiarze to jednak indywidualiści przekonani o najwyższej wartości win z własnych siedlisk; porozumienie w sprawie hierarchizacji winnic byłoby raczej niemożliwe do osiągnięcia. Konsument musi więc zadowolić się poetyckimi nazwami na etykietach, a o ich jakości uczyć się sam. Zważywszy na liczbę tutejszych siedlisk, jest to zadanie na życie: przyjemnie spędzone życie.

Barolopodobne

Regulacje DOCG, jak wszędzie, nie rozwiązują wszystkich problemów jakości. Boom na barolo w latach 1990. spowodował intensyfikację upraw na niespotykaną dotąd skalę. Barolo jest jedną z najgęściej obsadzonych apelacji w Europie.



Foto: Anders Levander

WIDOK NA SERRALUNGĘ Z WINNICY RIVETTO

Zważywszy, że ekologicznych winnic jest tu niewiele, aczkolwiek coraz więcej producentów przechodzi na zrównoważoną uprawę, gleba – jak mówi studiująca mikrobiologię Eleonora Barale – jest w regionie poważnie wyjątkowa, a naturalna równowaga środowiska zakłócona. Pod nasadzenia nebbiolo karczowano lasy, plantacje orzechów laskowych, winnice zakładano na niskich, płaskich i zacienionych terenach, gdzie późno dojrzewająca odmiana nie ma szans na osiągnięcie pełnej dojrzałości. Winogrona z takich siedlisk chodzą po śmiesznej cenie 2,5 euro za kilogram. Nie powinna więc budzić specjalnych emocji cena sprzedawanego ostatnio w Biedronce za 30 zł Barolo Morando, która w porywach spadała nawet do 23. Wino ze złej jakości skupowanych owoców, butelkowane poza obrębem apelacji i nie spełniające smakowych standardów typowego barolo nie powinno nigdy przejść przez komisję nadającą oznaczenia DOCG. Przypadek Morando nie jest odosobniony, producenci utyskują, że przemysłowi przedsiębiorcy psują wizerunek apelacji. Od tego roku, by wyrządzić już szkodę ograniczać, wprowadzono przepis mówiący, że nasadzeń pod barolo nie może być więcej niż 10 ha na rok.

Nie taki rotofermentator straszny

Zwiedzanie piwnic w Barolo jest fascynujące, bo nie ma dwóch podobnych. Dwie skrajności: tylko francuskie barytki i rotofermentatory albo tylko sławońskie botti i drewniane, ewentualnie betonowe kadzie fermentacyjne należą do rzadkości; między nimi rozciąga się spektrum wa-

W BAROLO WCIAŻ SĄ POSIADŁOŚCI, GDZIE NIE MA INTERNETU I TELEFONU KOMÓRKOWEGO

riacji, za którymi stoją odrębne filozofie, teorie, polityczne przekonania. Przypomnijmy: w latach 1970. za sprawą takich winiarzy jak Renato Ratti, Angelo Gaja, Paolo Cordero di Montezemolo, Elio Altare czy Ceretto w Barolo dokonana się rewolucja: z jednej strony, o czym wyżej, zaczęły powstawać wina z pojedynczych winnic, z drugiej ograniczono wydajność, co pozwoliło na wcześniejsze zbiory i lepszą dojrzałość tanin; z trzeciej wreszcie, zmieniono technikę winifikacji, po raz kolejny już raz, oglądając się na Francję. Zrezygnowano z fermentacji na skórkach i skrócono jej czas (który często kończył się po Bożym Narodzeniu) do około miesiąca, ograniczono starzenie w drewnie (tradycyjne barolo dojrzewały w beczkach niekiedy dekadę, czego efektem bywała oksydacja i utrata owocu), wprowadzono kontrolę temperatury zapobiegającą tworzeniu się lotnej kwasowości oraz mechaniczne przepompowywanie wina, które ułatwia ekstrakcję koloru, zmiękcza taniny i minimalizuje ryzyko bakteryjnych zakażeń. Powoli też odwracano się od dużych beczek z dębu sławońskiego na rzecz francuskich barytek, które w teorii miały łagodzić twarde garbniki nebbiolo. W latach 1990. pojawiły się rotofermentatory – obrotowe urządzenia porównywane przez ich przeciwników do olbrzymich prałek lub do be-

toniarek, które przez odpowiednie podniesienie temperatury i nastawienie szybkiego wirowania umożliwiają skrócenie fermentacji do 5-7 dni, co ma służyć wytwarzaniu win o skoncentrowanej barwie, większej owocowości i łagodnych garbnikach, a więc prędszej nadających się do picia, czyli takich, jakich rynek pożąda. Nie zawsze jednak diabeł taki straszny, na jakiego wyglądają: rotofermentatory w winiarni Cavallotto wydają jedne z najbardziej finezyjnych barolo. Ustawione na bardzo powolne obroty w sposób mechaniczny imitują tradycyjną technikę *cappello sommerso* (zanurzania kożucha). Bracia Cavallotto nie podnoszą też naturalnej temperatury fermentacji – obca jest im nowoczesna tendencja do wyciśnięcia z nebbiolo maksimum koloru. Kolorystyczna obsesja doprowadziła niektórych winiarzy do nielegalnych dodatków barberi, merłota, caberneta czy syrah, jako że przeciętny konsument i amerykański krytyk zwykli kojarzyć wyższą cenę wina z nasyconą barwą. Projekt, by obowiązkowo 100% nebbiolo w barolo ograniczyć do 90%, był w latach 1990. szeroko dyskutowany. Na szczęście nie został

wcielony w życie, choć winiarze lubią dziś szeptać, że ten czy tamten „podkolorowuje” swoje nebbiolo i że nie ma takiego rotofermentatora, który by pozwolił wycisnąć z jasnego naturalnie szczerpu ciemny fiolet. Tu i ówdzie można spotkać w Barolo koncentraty – jako że odwrócona osmoza jest prawnie zabroniona, podobno służą tylko eksperymentom...

Tak czy owak, tendencja do wyżyłowanych, bordowych, przyprawionych wanilią barolo jest w odrocie. Zrozumiano, że zbyt szybka, nadmierna ekstrakcja barwy i garbników, jak również francuska barytka, odbierają nebbiolo niepowtarzalne aromaty: znikają róże, fiołki i truskawka, powstaje wino czasami smaczne, jednak ocierające się o międzynarodowy banał.

Barolo dzisiaj

Dzisiaj większość winiarzy korzysta zarówno z repertuaru tradycyjnych, jak i nowoczesnych technik; zacierają się też granice między zapisaną w tradycji hierarchią gmin: niegdyś traktowane z pobłażaniem Novello i Verduno z każdym rokiem udowadniają, że mogą w nich powstawać wielkie wina. Niekwestionowanym królem Novello jest Elvio Cogno, bardzo smaczne wina robi tu Giribaldi i Le Strette. Parcele w Raverze (najlepszej winnicy Novello) ma między innymi Giu-

TEMAT NUMERU | barolo

seppe Rinaldi. Starsze roczniki win producentów z Gruppo di Verduno, do których należy Burlotto, Fratelli Alessandria i Castello di Verduno zadają kłam stereotypowi mówiącemu, że delikatne, niezwykle aromatyczne barolo z Verduno są atrakcyjne za młodu, jednak nie mają wielkiego potencjału starzenia. Degustowane przez mnie Monvigliero 1985 od Fratelli Alessandria i 1988 od Burlotto były jednymi z najlepszych win podczas ostatniego Nebbiolo Prima, gdzie prezentowano najmłodsze zabutelkowane roczniki, a więc 2007 i 2005 Riserva.

Verduno ze swoją zwiewną materią, szerokim wachlarzem kwiatowo-ziołowych aromatów i świeżym, słodkim owocem jest uosobieniem lekkiej, lecz intensywnej przyjemności, jaką może dać nebbiolo. Potężniejszej struktury należy szukać w Serralundze. Dobra równowaga tanin nie jest tu prosta do osiągnięcia, przy naturalnej wysokiej garbnikowości tych win, łatwo o nadekstrakcję. Nie są też one łatwe w lekturze za młodu, choć nowoczesne metody produkcji pozwalają winiarzom na wytwarzanie win miększych niż to tradycyjnie bywało. Świetnym, stosunkowo już otwartym winem, dojrzewanym w baryłce jest Cerretta od Germano Ettore. Ładne pełne usta i apetyczny wiśniowy owoc znajdziemy w bardziej tradycyjnym Sorano Coste&Bricco od Ascheriego; zaskakująco miękkim jak na Serralungę

winem jest starzone w dużych botti barolo od Rivetto. Na większość dobrych butelek, zbitych i ściągających za młodu – jak Massolino czy Pira – należy jednak poczekać.

Najgorzej w swojej średniej od kilku lat wypada La Morra, która zwłaszcza w ciepłych, jak 2007, rocznikach prezentuje przejrzały owoc, co w połączeniu z nadużywaną tu techniką mikroutleniania daje wina zmęczone czy wręcz utlenione. Bogate, słodkie, lecz czyste wina robi tu Mario Gagliasso, wielkie potrafią być barolo ultratradycyjnego Aurelio Settimo, zwłaszcza Rocche dell'Anunziata; nowoczesne, atrakcyjne wina powstają w piwnicy Renato Rattiego, gdzie obecnie rządzi jego syn Pietro. Nieodmiennie wysoki poziom trzyma Cordero di Montezemolo.

Łączące twarde garbniki Serralungi i miękką owocowość La Morry Castiglione Falletto swojego największego przedstawiciela ma we wspomnianym już Cavallotto. W 2007 roczniku bardzo udało się Villero od Giacomo Fenocchio, którego tradycyjnym winom cieplejsze roczniki służą, dając im lepsze owocowe wypełnienie, a także Villero „Enrico VI” od Cordero di Montezemolo. Nienajlepiej w roczniku 2007 wypadły wina z Monforte, winiarze zebrali winogrona trochę za wcześnie, co zaowocowało zielonością garbników. Bardzo ładnie jednak wypadła Bussia od Prunotto, Fratelli Barale, Giacomo Fenocchio i Franco Conterno.

Barolo w swojej średniej nigdy nie zawodzi: tutaj powstają świetne interpretacje Cannubi Brezzy, Francesco Rinaldiego, Burlotto, pełne czystego owocu głębokie Barolo Bartollo Mascarello, bogate i miękkie Albe Vajry, soczyste Castellero Barale, cokolwiek barokowa, zmysłowa Preda-Sarmassa Virny Borgogno i coraz lepsze Poderi Einaudi, zwłaszcza Costa Grimaldi.

Najmłodszy rocznik, który trafił właśnie do butelek: znakomity 2007 zamyka przeszło dekadę wyjątkowych lat w regionie, która dołożyła swoje trzy grosze do wzrostu jego popularności. Do znakomych roczników w ciągu ostatnich piętnastu lat należały: 1996, 1997, 1999, 2001, 2004, 2006, 2009 i 2010. Pozostałe, poza deszczowym 2002, były wszystkie bardzo dobre.

Piemont wytonił się spod wody 30 milionów lat temu, jego tereny ukształtowały się ostatecznie 23 miliony lat później, winorośl zaczęła na nich uprawiać prawdopodobnie między V-IV w p.n.e, na barolo trzeba było poczekać aż do XIX wieku, a w znanej nam postaci pojawiło się dopiero 40 lat temu. Tak dobrej jak ostatnia dekada nie było jeszcze nigdy. Daje to pewne poczucie proporcji. Jesteśmy szczęściarzami. Coraz lepsze rozumienie potencjału nebbiolo i umiejętne łączenie tradycji z osiągnięciami techniki owocuje dziś winami lepszymi niż kiedykolwiek. Żyjemy w złotym wieku barolo.

Twórcy potęgi

STEREOTYP MÓWI, ŻE PIEMONTCZYCY TO INDYWIDUALIŚCI. FAKT FAKTEM, ZWIEDZAJĄC PIWNICE BAROLO SPOTYKAMY SIĘ Z WYJĄTKOWĄ RÓŻNORODNOŚCIĄ WINIARSKICH FILOZOFII, W KTÓRYCH ESTETYKA PRZEPLATA SIĘ Z POLITYKĄ, TECHNIKĄ I UCZUCIAMI RODZINNYMI. PREZENTUJEMY, SIŁĄ RZECZY, WYBRANE PROFILE BAROLISTÓW, KTÓRYCH DZIŚ TRUDNO OPISAĆ UPRASZCZAJĄCĄ OPOZYCJĄ: TRADYCJA – MODERNIZM.

EWA WIELEŻYŃSKA
WOJCIECH BOŃKOWSKI
ANDERS LEVANDER*



Elvio Cogno: neoklasyk

Posiadłość Elvio Cogno leży na szczycie stromego wzgórza, skąd rozciąga się malowniczy widok na winnicę Ravera, a poniżej na zamek w Barolo. Na skraju urwiska znajduje się basen; pływając w nim, człowiek ma wrażenie, że leci nad winnicami. Pracowite małżeństwo, Valter Fissore i Nadia Cogno, swoim niezwykle harmonijnym i eleganckim barolo stworzyli w Novello nową jakość. Aczkolwiek Nadia jest czwartym pokoleniem winiarzy, jej ojciec kupił winnicę w Novello dopiero w 1990 roku. Produkcja jest niewielka (70 tys. butelek), co wystarcza na przyzwoite utrzymanie rodziny, jeśli tylko robi się dobre wina, tak jak to jest w ich przypadku.

Sam Valter określa swój styl jako neoklasycyzy: najważniejsza jest ekspresja owocu, ale nie stroni się tu od nowoczesnych metod produkcji. Francuska baryłka została dawno porzucona, priorytetem dla Valtera jest wydobycie fantastycznych aromatów nebbiolo, które nowy dąb zabija. Wina dojrzewają więc wyłącznie w dużych *botti*. Od 2008 roku zarzucono również użycie pestycydów. Dziś uprawa jest całkowicie ekologiczna, jednak Valterowi nie zależy na certyfikacie. Degustowałem wina Elvio Cogno przez ostatnie lata i muszę stwierdzić, że z każdym rokiem są one coraz lepsze.

W portfolio posiadłości są trzy barolo: Ravera, Bricco Pernice i Vigna Elena. Wysoko położona Ravera o wapienno-gliniastej glebie daje wina o ciepłych owocowych aromatach malin i truskawek. Garbniki są słodkie i miękkie. Bricco Pernice w młodości ma bardziej zamknięte aromaty – gleba jest tu niemal biała od wapienia i daje winu mineralną podbudowę. Vigna Elena od ostatniego rocznika butelkowana jest jako Riserva. Wino to powstaje z 1-hektarowej winnicy obsadzonej specjalnym klonem rosé, rzadko używanym, jednak, zdaniem Valtera, dającym wina o subtelniejszych, owocowo-kwiatowych aromatach oraz łagodniejszych garbnikach, zbliżone w ekspresji do pinot noir. Absolutny *must* dla miłośników bardziej kobiecych barolo. (al)

Importer: Vini e Affini



AZIENDA AGRICOLA
C O G N O

**Il Barolo secondo Cognito:
...la qualità è passione...**

www.elviocogno.com

Elvio Cogno società agricola s.s.
Località Ravera, 2 - 12060 Novello (Cn) - Italia
Tel. +39.0173.744006 - Fax +39.0173.744921
elviocogno@elviocogno.com

Le Strette:

wschodząca gwiazda

Ostatnie lata to wyraźna zwyżka akcji winnic leżących na peryferiach apelacji Barolo, które do niedawna uznawano za mniej istotne, gorzej położone, „drugorzędne”. Obecnie mogą się one pochwalić niemałymi sukcesami. Chodzi o winnice położone w takich gminach jak Verduno, Grinzane Cavour i Novello. Ten ostatni gród leży niedaleko samego Barolo i produkuje podobne w stylu wina: ~~eleganckie, o miękkich garbnikach~~ i owocowych bukietach. Najbardziej znanym producentem w Novello jest opisany powyżej Elvio Cogno, lecz sukcesy odnoszą również inni. Le Strette to działająca od 1997 roku posiadłość braci Daniele (byłych konsultantów Ceretto).

Mój pierwszy kontakt z Le Strette to degustacja – kilka lat temu – białej nascetty, unikatowej odmiany winorośli uprawianej jedynie w Novello. Wraz z Elvio Cogno bracia Daniele uratowali ją od zagłady. Daje ona bardzo mineralne, wręcz stonę wino o gęstej fakturze, świetnie się starzejące – próbowane w ramach degustacji pionowej roczniki 2002 i 2004 wciąż są w dobrej formie.

Powstaje tu też fantastyczna Barbera Pezzole z 70-letnich krzewów oraz dwa barolo – Bergera Pezzole i Bergeisa. Do rocznika 2005 starzone były w baryłkach, od tej pory – w *botti*. Bergera Pezzole z dwóch parcelek w Novello jest winem bardzo garbnikowym, nieco chropawym, esencjonalnym, „winnym”, niezbyt aromatycznym, do długiego starzenia. Bergeisa (nisko położona winnica w gminie Barolo) jest miększa, elegancka. Z ostatnich roczników najbardziej podobał mi się 2005, ale w degustacji w ciemno wysoko ocenilem też 2007. To ciekawe, bardzo niedrogie wina (25 euro za barolo) – warto interesować się losem tej obiecującej posiadłości. **(wb)**

* Anders Levander urodził się w Sztokholmie. Dziś dzieli swój czas pomiędzy Szwecję a Włochy, gdzie w Le Marche znalazł swój drugi dom. Winiarskim dziennikarstwem zajmuje się od 25 lat. Obecnie pisze dla szwedzkiego magazynu *Livets Goda*. Autor dwóch książek: o Chablis i Langwedocji. (Profile przygotowane przez Andersa Levandera przetłumaczyła Ewa Wielżyńska)