

PLUS MINUS

OCENA SUBIEKTYWNA



PŁYNNE
STANY
SKUPIENIA
W SKUPIENIU
BADA
**ŁUKASZ
KLESYK**



MITTELEUROPA W BUTELCE

Zastanawiałem się ostatnio jak to jest w tej naszej Środkowej Europie z winem. Czy mamy się czym pochwalić przed światem? Czy Czechy, Węgry, Bałkany mogą konkurować z winiarskimi gigantami jak Włochy lub Nowy Świat? Sprawdźmy.

NA PIERWSZY OGIEŃ – RUMUNIA. Dziwna sprawa, bo kraj ten ma więcej winnic niż np. uważane za winiarskie imperia Chile i Australia razem wzięte. Ale Rumuni uwielbiają wina półstodkie, a producenci, opierając się na ich potrzebach, takie przeważnie robią. I zamykają sobie drogę na Zachód, bo tam gusta są inne. Szkoda, gdyż opisywany obok merlot z regionu Muntenia (południe Rumunii, koło Bukaresztu) świadczy, że tamtejsi winiarze mają niemały potencjał.

WĘGRY CHYBA NAJLEPIEJ ROZWINĘŁY SIĘ WINIARSKO PO UPADKU KOMUNIZMU W NASZYM REGIONIE, a Zoltan Heimann z położonego na południu kraju Szekszárdu jest tego dobrym przykładem. Heimannowie zajmują się winiarstwem od dziewięciu pokoleń, a rośnie kolejne, bo chociaż młodszy syn mistrza, Gabor, związał swój los z gitarą basową, to starszy, Zoltan-junior, kształci się na winiarza. Zoltan Heimann przyjął w swej pracy ciekawy system.



Dveri Pax Štajerska Slovenija Sauvignon 2006 (Benedicite.pl, 38 zł). Aromaty cytrusów, jabłek, mięty. W ustach gładkie, solidne, dość mineralne, z jabłkowym finiszem. Nie tak świeże i ekspresyjne jak wiele innych win ze szczepu sauvignon blanc. Dla amatorów spokoju, elegancji i równowagi
*** 2/3



Josef Umathum Pinot Noir Unter den Terrassen zu Jois 2006 (Kawa-Wino-Czekolada, 189 zł) Bukiet potężny: czekolada, kawa, fiołki, czarne porzeczki, marmolada agrestowa, dębowe drewno. Usta aksamitne, z wyraźną kwasowością i czekoladowo-agrestowym finiszem. Znakomitość, ale jeszcze nie do końca ułożona. Kilka lat w piwnicy – i będzie to wino wielkie *****



Templárske Sklěpy Čejkovic Komtur Ekko Irsai Oliver 2007 (Górna Półka, 35 zł). W nosie wiosenne kwiaty i skórka pomarańczowa. W ustach lekkość, granicząca jednak z wodnistością; trochę nieczyste tony kojarzące się z winem domowej roboty. Długa dekantacja dodaje struktury ***

ZDJĘCIA: AGATA JAKUBOWSKA, PAWEŁ KISZKIEL



Carl Reh La Cetate Merlot 2006 (Centrum Wina, 49 zł). W nosie sporo owocu (śliwki, czereśnie) i świeżej beczki, las iglasty. Usta lekkie, świeże, trochę przeszkadza nadmiar kwasowości i beczki. Dobre wino do jedzenia (wieprzowina, grzyby) *** 1/2

Zoltan Heimann Kadarka 2007 (Korkociąg, 50 zł). Zapach śliwek, czereśni, czerwonych kwiatów, przypraw (gałka muszkatołowa), wnętrze starego kościoła, odrobina beczki. Lekkie, owocowe; wysoka acz nie nachalna kwasowość. Po kilkugodzinnej dekantacji nabiera ciała. Do jagnięciny, delikatnych wędlin (np. prosciutto), lekkich serów *** 2/3

Z jednej strony eksperymentuje – np. pracuje nad odrodzeniem tradycyjnej węgierskiej odmiany kadarka, którą do niedawna znaliśmy prawie wyłącznie z okropnych wcieleń półśrodkich. Z drugiej zaś uprawia szczepy międzynarodowe jak merlot albo syrah. Ta metoda odbija się w butelkach: np. jego kadarka coraz lepiej oddaje swój regionalny charakter, a syrah jest „pewniakiem”, który przez swą istic nowoświatową przyjazność posmakuje amatorom win łatwiejszych. Wygląda więc na to, że Heimann stara się robić fajne wina dla wszystkich – i dlatego wróżę mu świetlaną przyszłość, nie tylko na Węgrzech.

DVERI PAX TO POSIADŁOŚĆ Z DOLINY DRAWY (PÓLNO-CNO-WSCHODNIA SŁOWENIA). Już w XIII w. stała się własnością zakonu benedyktynów, którzy założyli tu winnice, ale przez kilkadziesiąt ostatnich lat, na skutek historycznych zawirowań, mnisi nie gospodarowali tutaj. Odzyskali majątek w 1991 r. i rozpoczęli jego odbudowę, a trzy lata temu zatrudnili jako głównego winiarza cenionego Ericha Krutzlera z austriackiego Burgenlandu. Krutzler zreformował co trzeba – m.in. zaprzestał skupu winogron na zewnątrz i oparł się wyłącznie na firmowych winnicach Dveri Pax, przez co uzyskał kontrolę nad wszystkimi etapami produkcji. A to i inne udoskonalenia sprawiło, że wkrótce wina od braciszków osiągnęły solidny europejski poziom.

TEMPLÁRSKE SKLEPY ČEJKOVICE (sklep to po czesku „piwnica”) z Moraw też odwołują się do starej tradycji: ponoć pierwsze winnice w tych stronach założyli w XIII wieku templariusze. Čejkovice mają chyba ambicję robić przyzwoite wina na co dzień. Widać to i po dużej jak na tę część Europy produkcji (500 tys. l trunku w piwnicach), i po olbrzymiej różnorodności produktów (prawie 60 etykiet). Imponuje też wzornictwo butelek i ich profesjonalna szata graficzna. Słowem, Czesi myślą o winie jak o nowoczesnym produkcie rynkowym i budują wokół niego nie tylko legendę, ale i całą strategię marketingową.

I WRESZCIE JOSEF UMATHUM – LEGENDA AUSTRIACKIEGO WINIARSTWA Z BURGENLANDU. Chcę o nim wspomnieć nie tylko dlatego, że zyskał wreszcie polskiego dystrybutora i że robi wyśmienite wina, lecz i dlatego, że jest to jedna z postaci, które – po skandalu lat 80. z dolewaniem glikolu do win słodkich – zbudowały na nowo austriackie winiarstwo. A przede wszystkim, Umathum uwierzył (i udowodnił), że w ojczyźnie Mozarta mogą się rodzić nie tylko wielkie rieslingi, ale i wielkie czerwone wina. Był to przełom w technologii i w pracy na winnicy, lecz głównie – w mentalności. I dlatego uważam, że cała winiarska Mitteleuropa powinna studiować życie i twórczość Josefa jak podręcznik. Jeśli wiedzę połączymy z ciężką pracą i pomysłową promocją, a na dodatek podeprzemy wiarą, to za parę lat będzie niezłe.

SKALA OCEN:

- * TRUCIZNA! ANTIDOTUM JEST NIEZNANE NAUCE
- ** OCZKO WYŻEJ NIŻ „ŁZA KOMSOMÓLKI”
- *** MOŻNA SIĘ NAPIĆ, GDY NAPIĆ SIĘ TRZEBA
- **** ZROBILI TO ZDOLNI I DOBRZY LUDZIE
- ***** ZDOBYCZ CYWILIZACJI NA MIARĘ KOŁA
- ***** SPOŻYCIE PROWADZI DO OSIĄGNIĘCIA SATORI