

Włoska Szampania



Katarzyna Maciejewska

Na terenie Włoch produkowanych jest rocznie około 250 milionów butelek musującego wina spumante wytwarzanego w zależności od rejonu z różnych rodzajów winogron, wśród których znajdują się zarówno szczepy międzynarodowe, jak i autochtoniczne.



Różna jest również jakość tych atrakcyjnych na zagranicznych rynkach włoskich win. Najwyższej jakości spumante, w produkcji których wykorzystywana jest zapożyczona z Szampanii kosztowna i żmudna metoda traditional (champenoise) produkowane są w ilości około 17 milionów butelek rocznie, co stanowi jedynie mały odsetek całej włoskiej produkcji spumante. Do tych w całości produkowanych z zastosowaniem metody traditional (we Włoszech zwanej Metodo Classico) należą wysokogatunkowe Trento DOC i bohaterka naszej enologicznej podróży Franciacorta DOCG. Warto wspomnieć, że znane weneckie Prosecco, piemonckie Asti Spumante i lombardzkie Oltrepò Pavese powstają w większości z wyko-

rzystaniem mniej kosztownej metody charmat.

Nie bez przypadku to właśnie położona w otoczeniu małowniczych lombardzkich wzgórz pomiędzy Brescią i Jeziorem Izejskim Franciacorta okrzyknięta została włoską Szampanią. Produkowane są tam najwyższej klasy włoskie bąbelki spumante, które z powodzeniem konkurować mogą z kosztownymi francuskimi szampanami. O ich randze świadczy m.in. fakt, że od momentu wprowadzenia denominacji DOCG w 1995 roku miejscowi producenci mają prawo posługiwać się jedynie określeniem Franciacorta, a nazwanie tamtejszego wina spumante (co czynię dla ułatwienia również i ja) jest niezgodne z obowiązującymi przepisami. Stąd też na pochodzących z tamtejszych kantyn butel-

kach widnieje, podobnie jak w przypadku Champagne i jego ekonomicznego odpowiednika Cava, jedynie napis Franciacorta, co samo przez się oznacza wino powstałe na tym obszarze z rosnących tam białych winogron Chardonnay, Pinot Bianco i ciemnych Pinot Nero przy wykorzystaniu wyłącznie zapożyczonych od francuskich producentów szampana metody traditionel. Polega ona na przeprowadzeniu drugiej fermentacji bezpośrednio w butelce, dzięki której w winie wytwarzają się m.in. tak pożądane w wysokiej klasy spumante „długotrwałe” i o mikroskopijnych rozmiarach bąbelki. Butelki z przyszłym spumante Franciacorta „odpoczywają” przez bardzo długi okres w kontakcie z drożdżami. Proces ten trwa od półtora roku do 30 miesięcy w przypadku tzw. Franciacorta Millesimato, czyli wyprodukowanego z użyciem wina pochodzącego z jednego, określonego rocznika. Klasyczna, tj. nieopatrzona określeniem millesimato wersja spumante, jest z reguły nieco tańsza, gdyż do jej produkcji wykorzystuje się mieszanki różnych roczników wina, co z kolei daje niepowtarzalne bogactwo zapachów i smaków. Gdyby niemaniakalne wręcz przestrzeganie tradycji przez producentów tych bąbelkowych znakomitości, widoczne zarówno w winnicy, jak i w kantine, można by stwierdzić, że wino to powstaje w laboratorium, a jego prawdziwym ojcem jest enolog słusznie określany w tym przypadku winemakerem.

Francuskobrzmiąca nazwa rejonu Franciacorta pochodzi w rzeczywistości od łacińskiego *Curtes Francae* i jest średniowiecznym określeniem strefy wolnej od podatków. Po 1000 roku w celu podratowania miejscowej ludności gnębięcej wieloletnią biedą sprowadzeni zostali na ten obszar benedyktyni ze swej francuskiej siedziby w Cluny. Zbrojni w swą ideę „módl się i pracuj” oraz solidne podstawy finansowe (wzbogacone dodatkowo przez całkowite zwolnienie swej pobożnej działalności od wysokich w tej epoce obciążeń podatkowych) w decydujący sposób przyczynili się do rozwoju rolnictwa na tych ziemiach. XIII-wieczne dokumenty cytowały już ten obszar zwany *Franza-corta* jako znaczącego producenta świeżego i znakomitego wina znajdującego swych odbiorców w miastach Równiny Padu. Historia dzisiejszego spumante Franciacorta jest jednak o wiele krótsza

i rozpoczyna się w latach 60. XX wieku. Kiedy to enolog Franco Ziliani i producent Guido Berlucchi rozpoczęli na tym obszarze wyrób spumante z wykorzystaniem metod stosowanych w Szampanii. W latach 70. również inne kantyny, takie jak *Ca” del Bosco* i *Barone Pizzini*, bogate w doświadczenia Berlucchiiego będącego dziś jednym z najbardziej znanych producentów wysokogatunkowych włoskich spumante, skupiły swe wysiłki na produkcji bąbelków. W okresie tym powstawały wina produkowane zarówno wyszukaną metodą *traditionel*, jak i mniej ekskluzywną metodą *charmat*. Sytuacja ulegała stopniowo zmianie w latach 80. za sprawą takich kantyn jak *Monte Rossa*, *Cavalleri*, *Mosnel*. Również *Ca” del Bosco* rozpoczęła w tych latach produkcję coraz bardziej wyrafinowanych *cuvée* na wzór najlepszych szampanów. Te pierwsze, niezwykle obiecujące rezultaty przyciągnęły na obszar Franciacorta szereg nowych inwestorów, którzy w wielu przypadkach traktowali tę działalność jako przyjemną odskocznnię od swej wielkoprzemysłowej działalności. Nie należy bowiem zapominać, że to właśnie Lombardia ze swą bogatą stolicą Mediolanem jest prawdziwą ojczyzną włoskiego biznesu. Przykładem takiego postępowania był znany w branży budowlanej *Vittorio Moretti*, który stworzył w tych latach imponującą również pod względem architektonicznym kantinę *Bellavista* (dziś posiada ponadto inną znaną miejscową kantinę *Contadi Castaldi* oraz tokańską kantinę o wdzięcznej nazwie *Petra*). Zainwestowane w tamtejsze kantyny fortuny pozwoliły na osiągnięcie w krótkim czasie przez spumante Franciacorta międzynarodowego poziomu i sławy oraz uczynienia z tego terytorium wymarzonej mekki dla ekskluzywnej enologicznej turystyki. Inne znaczące dziś kantyny, zrzeszone w powstałym w 1990 roku i skupiającym dziś 62 producentów Franciacorta *Doeg Konsorcjum* z siedzibą w *Erbusco*, to m.in. *Villa, Fratelli Berlucchi*, *Majolini*, *Ferghettina*, *La Montana*, *Antica Fratta*, *Gatti*, *Villa Crespia*. Należy również wspomnieć, że większość miejscowych kantyn zachowała do dziś tradycyjną na tym obszarze produkcję świeżych białych i czerwonych win komercjalizowanych pod nazwą „*Terre di Franciacorta*” *DOC* (oraz mianem *Curtefranca* zaadaptowanym od dwóch lat przez niektórych producentów

chcących odróżnić je od spumante Franciacorta), które znakomicie komponują się z miejscowymi potrawami. Jedną z takich kantyn jest *Al Rocol* z *Ome*, której wina degustować można jedynie w prowadzonym przez nią we wzorowy sposób gospodarstwie agroturystycznym, gdzie miałam przyjemność próbować ich w towarzystwie bliskiej naszym słowiańskim sercom gołonki z ziemniakami. Do produkcji dobrej jakości czerwonych miejscowych win stosuje się m.in. takie międzynarodowe gatunki winogron jak *Merlot* i *Cabernet*.



Znakomity enolog i dyrektor kantyny **BELLAVISTA** *Mattia Vezzola* z autorką artykułu

Poza znakomitą jak przystało na Włochy kuchnię, obszar Franciacorta oferuje odwiedzającym je turystom szereg niezapomnianych atrakcji, takich jak bogata w historyczne monumenty *Brescia* i malownicze *Jeziro Izejskie*. Na obszarze Franciacorta znajduje się również szereg wspaniałych klasztorów, zamków, pałaców i willi: w jednej z nich XV-wiecznej *Willi Lechi* w *Erbusco* od pięciu już lat tuż po wrześniowym winobranii odbywa się otwarty dla publiczności *Festival di Franciacorta*, który stanowi rzadką okazję do degustacji tak wielkiej ilości ekskluzywnych bąbelków. Tegoroczna edycja, w której miałam przyjemność uczestniczyć po raz pierwszy, przesycona była rzadkim dziś we włoskiej branży winnej optymizmem. Składa się na niego niewątpliwie dobra włoska i międzynarodowa koniunktura na spumante, która kontrastuje wyraźnie z wielkim regresem sprzedaży głównie tamtejszych win czerwonych i nadzwyczaj urodzajne w tym roku zbiory winogron o niezwykle pożądanej do produkcji win Franciacorta wysokiej kwasowości.

W ostatnich latach szczególnie dużym sukcesem cieszą się wina Franciacorta Satèn, które zdobywają wysublimowanych klientów swym łagodnym i nieco mniej „gazowanym” charakterem. Kategoria ta powstała i stosowana jest jedynie na obszarze Franciacorta, a do jej produkcji używa się w większości winogrona Chardonnay z ewentualną domieszką Pinot Bianco i zbliżoną do typologii Brut zawartością cukru. Choć i ja urzeczona zostałam wyrafinowanym zapachem i smakiem Satèn (jak choćby atrakcyjnym Satèn Brut z kantyny Ferghettina), to muszę przyznać, że wielkość tych miejscowych bąbelkowych wspaniałości doceniłam w pełni, degustując klasyczne Franciacorta Brut. Podążając za renesansem popularności win różowych, niektóre kantyny z tego obszaru rozpoczęły z dużym powodzeniem produkcję atrakcyjnego Franciacorta Rosé. Do jego wyrobu stosuje się z reguły zarówno białe, jak i czerwone winogrona, choć nie brakuje tu również całkowitych enologicznych nowości, jak zna-



komity Brut Rosé z winogron Pinot Noir 100% z produkującej również dobrej jakości wina czerwone kantyny Majolini (jego bardzo wysoka jakość i wyjściowa cena kształtująca się na poziomie ok. 25 euro obala jeszcze raz mit o „podręczności” win z kategorii Rosé). Dla wyjaśnie-

nia choć po części sekretów stosowanej na terenie Franciacorta metody tradycyjnej warto wspomnieć, że pod koniec cyklu fermentacji każda pojedyncza butelka uzupełniona zostaje tzw. liqueur d'expédition, który składa się z małej dawki pochodzącego ze starych roczni-



ków wina i stanowiącego tajemnicę każdego producenta syropu i od jego dawki zależy przyszyły mniej lub bardziej wytrawny charakter otrzymanego spumante.

Ze względu na ograniczone rozmiary produkcji win Franciacorta niemal wszystkie przeznaczone są na potrzeby włoskich konsumentów, a jedynie około 15% tych win sprzedawanych jest na zagranicznych rynkach. Duży odsetek win Franciacorta, znakomicie nadających się na ekskluzywny aperitif, podawany jest we włoskich barach i restauracjach, gdzie osiąga ceny od 4-6 euro za kieliszek. Zrzeszone w Konsorcjum Franciacorta kantyny stosują podobną politykę cen, co powoduje, że wyjściowa cena tego ekskluzywnego produktu kształtuje się na dość wysokim poziomie 12 euro (nie trudno się domyślić, jakie ceny mogłaby ona osiągnąć w polskich restauracjach). Obecnie produkowanych jest około 5 milionów butelek Franciacorta rocznie, ale w najbliższych latach liczba ta ma ulec podwojeniu, co stwarza potrzebę intensywniejszej ich promocji na obcych rynkach, która hamowana jest m.in. brakiem dostatecznej ilości przeznaczonych na ten cel butelek. Franciacorta pozostaje więc nadal winem ekskluzywnym podawanym nierzadko jedynie w wysokiej klasy międzynarodowych restauracjach. Taka jest też stra-

tegia rozwoju obrana przez jej producentów, których wina trudno jest znaleźć w sieci szerokiej dystrybucji.

Niektórzy producenci z tego obszaru produkują spumante z wykorzystaniem winogron pochodzących również z innych rejonów i w tym przypadku nie mogą oni używać dla swoich win określenia Franciacorta DOCG. Najbardziej znanym przykładem jest dziś słynna kantyna Berlucchi (nie mylić z mniejszą produkującą swe wysokogatunkowe spumante w całości pod nazwą Franciacorta kantyną Fratelli Berlucchi). Od lat wytwarza ona swe znane na całym świecie klasyczne spumante bez denominacji Franciacorta DOCG. Warto jednak wspomnieć, że przy okazji tegorocznego festiwalu w Erbusco kantyna Berlucchi zaprezentowała swe pierwsze w historii wino z etykietką Franciacorta DOCG w wersji Brut Cuvée Storica, które ze względu na rangę tego producenta „skazane jest” na niewątpliwy światowy sukces. Przyczyni się on z pewnością do utwierdzenia wysokiej międzynarodowej pozycji lombardzkich bąbelków na enologicznej mapie Europy.

Z okazji nadchodzących świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku pragnęłabym życzyć wiernym czytelnikom naszej gazety wielu szampańskich toastów w towarzystwie Franciacorta i innych winnych perełek Włoch. Brindisi!

Dot. Katarzyna Maciejewska

Bąbelki za biesiadnym stołem

W myśl panującej ostatnio tendencji wytrawne wina musujące produkowane z wykorzystaniem metody *traditionel*, czyli m.in. francuskie szampany i włoskie spumante Franciacorta i Trento, znakomicie nadają się do degustacji z daniami na bazie ryb i ekskluzywnymi potrawami, wśród których królują kawior, ostrygi, krewetki i trufła. W swej wytrawnej wersji nadają się one również znakomicie do przystawek na bazie gotowanych warzyw i pierwszych dań z zastrzeżeniem, że nie zawierają one pomidorów, których kwaskowość „zabija” smak wszelkiego rodzaju win musujących. Co do dań mięsnych jedynie naprawdę delikatne ich gatunki mogą być degustowane z tą niełatwą kategorią win. Można ich spróbować m.in. ze spumante rosé lub, co może być uznane za istne gastronomiczne szaleństwo, z wysokogatunkowym szampanem. Słodycze natomiast nie lubią z reguły zbyt wytrawnych bąbelków i zupełnie wystarczają im mniej arystokratyczne i słodsze wersje spumante. Osobiście przychyliam się do opinii, w myśl której wysokogatunkowe szampany i spumante powinny być degustowane poza posiłkami i najlepiej ...w doborowym towarzystwie.