



Degustacja nowego rocznika sagrantino w sali obrad ratusza w Montefalco.

Z nieba i z drzewa

O sagrantino więcej się mówi, niż je degustuje. Najbardziej taniący szczep Włoch wydaje się raczej ciekawostką niż sprzedażowym pewniakiem. To jednak tylko część prawdy, bo rynkowy potencjał umbryjskiego flagowca wciąż rośnie. W międzyczasie dorobił się on jednak silnego konkurenta, o którym 20 lat temu nikt jeszcze nie słyszał.

—
SŁAWOMIR SOCHAJ

ANTEPRIMA SAGRANTINO 2016 okazała się ostatnim dużym winiarskim wydarzeniem przed lockdownem we Włoszech. Centrum wydarzenia była bogato zdobiona sala obrad XIII-wiecznego ratusza w Montefalco. Na podwyższeniu przeżyło muskuły kilkadziesiąt sagrantino z rocznika 2016. Wszystkie – niczym na konklawe – ubrane były w purpurę, a nad nimi, na niebiańsko usłanej gwiazdami ścianie, wisiał krzyż. Religijnych akcentów pojawiło się zresztą więcej. Prezentacja nowego logo apelacji odbyła się w nawie głównej XIV-wiecznego kościoła św. Franciszka ozdobionego freskami Pietra Perugina oraz Benozza Gozzoliego i przekształconego w Muzeum Montefalco. Sekularyzacja „świętego” szczepu Umbrii postępuje powoli, ale świetna jakość win tylko częściowo jest efektem sił pozaziemskich.

MOCARZ Z ZAKRYSTII

Nazwa sagrantino pochodzi najprawdopodobniej od słów *sagrestia* (zakrystia) lub *sagra* (święto). Pierwsza wzmianka o szczepie pochodzi z 1598 roku, ale przypuszcza się, że uprawiano go w Umbrii znacznie wcześniej. Przez wieki chętnie wykorzystywano go jako wino mszalne. W XVII wieku wyszło rozporządzenie kardynała Boncompagniego, legata Perugii, które skazywało na szubienicę każdego, kto wyciąłby krzew świętego szczepu. Uważa się dość powszechnie, że historycznie sagrantino było winem słodkim, tłoczonym z podsuszanych gron, ale Valentino Valentini z winiarni Bocale twierdzi, że niektóre dokumenty wskazują na równoległą tradycję win wytrawnych. Jakkolwiek by nie było, apelacja Montefalco Sagrantino powstała w 1977 roku dla passito. Dopiero z czasem włączono do niej także wina wytrawne, a obydwie kategorie status DOCG uzyskały w roku 1992. To mniej więcej wtedy rozpoczyna się dynamiczny rozwój arealu apelacji.

Sagrantino rywalizuje z tannatem o miano najbardziej taniący odmiany świata. Niektóre badania pokazują, że to właśnie

włoski szczep może się pochwalić największą zawartością polifenoli. Ich nadmiar sprawia, że główną troską winiarzy jest uprawa i winifikacja, która pozwoli na redukcję i zaokrąglenie garbników. Sposobów jest wiele – od dokładnego wyważenia dojrzałości pestek i skórek (dojrzewają nierównomiernie), przez wcześniejsze zbiory, po dojrzewanie w baryłkach. Zawartość tanin w skórkach redukuje też suszenie gron, stąd niektórzy przyprawiają odrobiną passito nawet wina wytrawne. Nie zmienia to faktu, że większość sagrantino to wina potężne, a garbnik w nich jest praktycznie niezniszczalny nawet po dekadach dojrzewania. Typowe dla szczepu są nuty ciemnych i czerwonych owoców, kwiatów (szczep zawiera terpeny, z których znane są głównie białe aromatyczne odmiany) i ziół oraz akcenty balsamiczne, czy wręcz iglaste.

APELACJA NA DNIE JEZIORA

Sagrantino jest dla Umbrii tym, czym nebbiolo dla Piemontu. Obydwa szczepy czują się najlepiej w domu i rzadko wychylają nos poza rodzinne strony. W przypadku sagrantino powodem jest geologia, której praktycznie nie da się odwzorować w innych miejscach. Granice apelacji pokrywają się z grubsza z brzegami niecki dawnego jeziora o nazwie Bacino di Bastardo. Uformowały ją ruchy tektoniczne sprzed 2 mln lat. W miejscu, gdzie znajdowało się dawne jezioro, dominują dziś gleby gliniaste, na jego dawnych brzegach glina wymieszana jest z piaskiem, granitem i wapieniem. Właśnie tam zróżnicowanie podłoża umożliwia tworzenie najbardziej finezyjnych sagrantino. Mowa głównie o znajdujących się na wschodzie apelacji gminach Montefalco i Bevagna.

W 1992 roku areal apelacji Montefalco Sagrantino liczył zaledwie 66 hektarów. W 2017 roku wzrósł do blisko 760 hektarów. Niewiele jest we Włoszech apelacji, które mogłyby się poszczycić taką dynamiką. W tym samym czasie produkcja wzrosła „tylko” trzykrotnie, co tłumaczyć można większą troską o jakość przy obniżaniu



Piwnice Antonelli San Marco – wielu winiarzy w Montefalco eksperymentuje zamforami.



Marco Caprai – legenda Sagrantino di Montefalco. Arnaldo Caprai był jednym z producentów, którzy jako pierwsi pokazali światu wybitne sagrantino.



Widok z winiarni Colsanto na nieckę dawnego jeziora – Bacino di Bastardo.



Kolacja w winiarni Torre de la Custodia. Umbryjskie dania i antipasti przygotował utalentowany szef Massimo Infarinati.

wydajności. Po roczniku dekady, jakim okrzyknięto 2016, można się spodziewać, że słupki będą nadal rosły. „Szesnastka” wyróżnia się na tle poprzednich roczników elegancją, solidną kwasowością i łagodniejszą taniną. Pomimo mniej mocarnego charakteru potencjał starzenia najlepszych butelek jest bardzo duży.

Co ciekawe, w ostatnich latach rośnie też produkcja Montefalco Sagrantino Passito, na które przypada 7 proc. całkowitej produkcji apelacji. Młodszym i bardzo obiecującym bratem flagowego wina regionu jest Montefalco Rosso, które musi zawierać 60-70 proc. sangiovese i 10-15 proc. sagrantino.

BOGACI, NOWOCZEŚNI I TRADYCYJNI

W ostatnich latach Montefalco przeżywa prawdziwe oblężenie dużego kapitału. Zainwestował tu m.in. Livon, duży producent z Collio, tworząc Fattorię Colsanto, swoją winiarnię otworzył Lungarotti, potentat z innego zakątka Umbrii, Torgiano, pojawili się też kompletnie nowi gracze niezwiązani z winem, jak Bellafonte. Emblematyczny jest zwłaszcza przypadek tego ostatniego producenta, dysponującego piękną, nowoczesną i ekologiczną winiarnią. Jej właścicielem jest Peter Heilbron, syn niemieckiego jubлера urodzony w Mediolanie, który przez większość kariery pracował na wysokich stanowiskach w wielkich korporacjach, takich jak Heineken czy Nestlé. Jego marzeniem był jednak skrawek ziemi w Umbrii. W sagrantino zakochał się jeszcze w latach 90. ubiegłego wieku. Zamarzył sobie, że będzie robił wina w nowofalowym, bardziej eleganckim stylu niż ten, który dominował wówczas. Takie jest właśnie jego Collettoto, które w roczniku 2016 osiąga wyżyny finezji.

Na drugim biegunie znajdują się wielopokoleniowe firmy, takie jak Agricola Romanelli, z młodym, 37-letnim właścicielem Devisem Romanellim. Płynnie mówiący po angielsku winiarz reprezentuje trzecie pokolenie winiarzy tej niewielkiej ekologicznej posiadłości. Tu winiarnia jest nad wyraz skromna, za to wina z pewnością należą do czołówki apelacji. Oprócz doskonałych sagrantino powstają tu także świetne rosso z sangiovese i merlota, jak również fantastyczne wina białe, ale o nich za chwilę.

Nie sposób nie wspomnieć też o nestorach apelacji – Marco Capraim, właścicielu Arnaldo Caprai, i Filippo Antonellim z Antonelli

Trebbiano spoletino sadzono na skrajach winnic, pozwalając krzewom pięć się po drzewach. System ten nazwano *maritata*, bo krzewy były w ten sposób „żenione” z pniami i gałęziami.

San Marco, który stoi na czele władz apelacji. Wina pierwszego są wyraźnie beczkowe, potężne, pełne garbnikowej goryczki; drugi stawia na równowagę, elegancję i pojedyncze parcele, eksperymentuje też z amforami (nie on jedyny). Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone z pojedynczej, niespełna 3-hektarowej parceli od Antonelliego była najlepszym sagrantino degustowanym w czasie wydarzenia. Kiedy zasugerowałem Filippo, że on i Caprai są

dla Montefalco tym, czym wielcy moderniści i tradycjoniści dla Barolo, uśmiechnął się skromnie, jakby słyszał to porównanie nie pierwszy raz.

OŻENIONY Z DRZEWEM

Ale sagrantino nie jest jedyną gwiazdą Montefalco. Najbardziej zawrotną karierę w regionie robi trebbiano spoletino (nie mylić z innymi trebbiano). W ciągu zaledwie 20 lat szczep ten przebył drogę od cudownego ocalenia do renomy jednej z najbardziej obiecujących białych odmian Italii. Od zagłady uratowała go na początku naszego stulecia Cantina Novelli. Jak zwykle w tego typu historiach bywa, okazało się jednak, że po sukcesie cudem ocalałe krzewy tej odmiany znalazły się także w innych winnicach. Trudno byłoby w przeciwnym razie wyobrazić sobie powstanie już dekadę później – w 2011 roku – apelacji Spoleto, która częściowo pokrywa się z apelacją Montefalco i ma czuwać nad karierą nowej gwiazdy.

Rozpiętość aromatyczna (od nut przypominających sauvignon po muszkatarowe) pozwala niektórym (jest wśród nich Ian d'Agata) podejrzewać, że w istocie mamy więcej niż jedno trebbiano spoletino. Nie byłoby to wielką niespodzianką dla tych, którzy znają ciągle erraty do atlasów włoskich odmian. Jakkolwiek by nie było, efekty krótkiej przygody winiarzy z tą odmianą są fantastyczne. Dzięki wysokiej kwasowości, solidnej budowie, plastyczności i wspomnianej rozpiętości aromatycznej (nuty cytrusów, figi, gruszki, brzoskwiń, ziół, ananasa i rumianku) z trebbiano spoletino można wyczarować prawdziwe perełki w wielu odmiennych stylach. Na szczęście nie powstał jeszcze kanon tego wina i można do woli przebiierać w różnych wariantach – od szczupłych i orzeźwiających po beczkowe, od minimalistycznych i precyzyjnych po pomarańczowe.

Tradycyjnie trebbiano spoletino sadzono na skrajach winnic, pozwalając krzewom pięć się po drzewach. System ten nazwano *maritata*, bo krzewy były w ten sposób „żenione” z pniami i gałęziami. Czasami drzewa łączono jeszcze drutami, żeby pędy wędrowały bez przeszkód dalej. To sprawiało, że wydajność była praktycznie nieograniczona. Teoretycznie z jakością powinno być odwrotnie, ale okazuje się, że dzisiaj system daje doskonałe efekty. Najlepszym przykładem jest Le Tese od Romanelli, wino macerowane na skórkach bez kontaktu z tlenem i dojrzewające na osadzie. Na kontakt z tlenem uważa też Antonelli, który trebbiano spoletino winifikuje w amforach. Najlepsze efekty osiąga jednak, fermentując te wina w dużych dębowych beczkach i dojrzewając na osadzie. Efektem jest Trebbium – wino o prawdziwie burgundzkiej złożoności i elegancji. Świetne trebbiano spoletino produkują też Bellafonte, Valdangius, Tabarrini i Paolo Bea, wielki nieobecny Antepriomy, który robi z tej odmiany wina pomarańczowe, w tym doskonałego Arboreusa pochodzącego z krzewów o kształcie i rozmiarach drzewa. Wielkie wrażenie robią też spoletini z niewielkiej posiadłości Perticaia należącej do Guido Guardigliego. Tamtejsze Del Posto dojrzewające na osadzie osiąga wyżyny złożoności, choć nie ma kontaktu z dębem. Do tego fantastycznie się starzeje. Degustacja pionowa pokazała, jak pięknie nuty gruszek, rumianku i rozmarynu ewoluują w stronę trufl i dojrzałych brzoskwiń.

Paradoksalnie o trebbiano spoletino mówiło się w kularach wydarzenia więcej niż o fenomenalnym roczniku sagrantino. Krytycy i konsumenci są spragnieni nowości, szczególnie jeśli towarzyszy jej jakość. Poza tym historia cudem ocalałego dzikusa, który zszedł z drzew i zaraz na nie powrócił, bardziej przemawia do wyobraźni niż opowieść o świętoszkowatym mocarzu, który nabral o głady.