

# Sycylijskie drogi i bezdroża

**ANDRZEJ DASZKIEWICZ**

**U**derzył mnie ostatnio wspólny wątek niemal wszystkich znanych mi relacji z winiarskich podróży po Sycylii, zadziwiająco zbieżny z moimi własnymi doświadczeniami. Z trudnych do wyjaśnienia powodów mapy GPS często tracą na wyspie jakikolwiek związek z rzeczywistością, a proste wydawałoby się zadanie dotarcia do kolejnej winiarni wymaga wielokrotnego stosowania sprawdzonej metody prób i błędów, często też żmudnego wypłatywania się z labiryntu ulic w tutejszych miasteczkach – tym trudniejszego, im większy jest autokar, który wiezie coraz bardziej poirytowaną ekipę dziennikarzy.

## EN PRIMEUR

Moja ostatnia wyprawa na Sycylię, która odbyła się wiosną tego roku w ramach imprezy Sicilia En Primeur zorganizowanej już po raz dziesiąty przez stowarzyszenie Assovini Sicilia zrzeszające grupę 67 czołowych miejscowych producentów, była na szczęście stosunkowo wolna od nawigacyjnych problemów (będę jednak pamiętał, by na tutejszych rondach zwracać uwagę na zjazdy mniej oczywiste, bo to one wiodą do celu), mogłem się więc skupić na intensywnym analizie kierunków, w których podąża sycylijskie winiarstwo. Zdaję sobie oczywiście sprawę z tego, że tych kilka dni na wyspie to za mało, żebym mógł formułować jakieś mocne tezy, poza tym w Sicilia En Primeur uczestniczyło bezpośrednio tylko 29 producentów, zabrakło kilku znaczących i bardzo istotnych dla obrazu całości, tym niemniej pokuszę się o kilka ogólnych wniosków dotyczących interesujących mnie ostatnio szczególnie win białych (po głębszą analizę sycylijskiego winiarstwa, zwłaszcza w kwestii apelacji, odeślę zainteresowanych czytelników do artykułu Tomasa Prange-Barczyńskiego „Sycylijski powrót do korzeni” opublikowanego w numerze 4/2012), po czym skupię się na kilku producentach, których ofertę miałem okazję poznać trochę lepiej – czy to podczas wizyt w winiarniach, czy to spędzając więcej czasu przy ich stolikach podczas wieńczącej imprezę dwudniowej degustacji, która w tym roku odbyła się w Palermo.

## ZIELONE ŚWIATŁO DLA BIELI

O tym, że z białymi winami z Sycylii jest coraz lepiej, wiedziałem już wcześniej (o autochtonicznych białych odmianach Sycylii pisałem szerzej w numerze 4/2012), nie sądziłem jednak, że jest aż tak dobrze. Już pierwsze próbowane podczas tego wyjazdu wino, proste, ale bardzo świeże i niezwykle aromatyczne grillo Alégre 2012 Barone Sergio, pite do świeżutkich i w dużej mierze surowych, podanych w postaci pysznych limonkowych ceviche ryb i owoców morza (polecam przy okazji świetną restaurację La Cialoma w Marzamemi na południe od Syrakuz, niemal na samym południowo-wschodnim czubku Sycylii!), pokazało ideal-

ną synergię aromatów wina i potrawy. Próbowane kilka dni później podczas klasycznej degustacji, wino nie wypadło już tak świetnie, intensywne aromaty cytrusów bez wsparcia z talerza wydały mi się nieco przesadzone, co oczywiście po raz kolejny potwierdziło oklepaną i oczywistą prawdę, że sterylna, bez właściwego kontekstu degustacja nie jest najlepszym sposobem pełnej oceny wina. Czasem jednak bez degustacji trudno się obejść, dlatego też pozwolę sobie w skrócie podsumować moje wrażenia ogólne po spróbowaniu wchodzących na rynek białych win z rocznika 2012.

Z win jednoodmianowych najlepiej i najrówniej wypadło najliczniej zresztą reprezentowane grillo. Poza wspomnianym wcześniej mocno cytrusowym winem Barone Sergio do moich ulubionych należały jabłkowo-ziołowe Grillo Tenuta Rapitalà, brzoskwiniove Lalùci Grillo Baglio del Cristo di Campobello (patrz też niżej) i bardzo soczyste, ze złożonym owocem Sur Sur Donnafugaty. Wszystkie były aromatyczne, miały dość materii, by udźwignąć poważniejsze jedzenie, w sam raz na sycący, ale nieciężki, późny letni posiłek.

Podobały mi się dwie jednoodmianowe insolie: tropikalna, ananasowa i może nieco landrynkowa Colomba Platino winiarni Duca di Salaparuta i bardziej winna Cubia Cusmano. Mniej przekonujące były kupaże insolii z innymi odmianami.

Spróbowałem tylko kilku catarratto i nic mnie specjalnie nie urzekło, choć też i narzekać nie było specjalnie na co. Białe wina z Etny nie miały zbyt mocnej reprezentacji i na tym tle świetnie wypadło wino Eruzione 1614 Planety, które do apelacji DOC Etna nie ma prawa z uwagi na obecność w kupażu 5 proc. rieslinga. Reszta to jednak uczciwe, rdzenne dla Etny carricante, a razem dały wino świetne już teraz, ze sporym potencjałem na przyszłość.

Zwycząjowo jako część Sycylii traktuje się też wulkaniczną wyspę Pantelleria, na której króluje zibibbo, czyli muszkataleksandryjski. Z kilku wytrawnych win z tej odmiany, które miałem okazję spróbować, największe wrażenie zrobił na mnie kupaż Kuddia del Gallo firmy Abraxas, w którym 70 proc. zibibbo dopełniono 30 proc. mniej aromatycznego, ale bardziej masywnego viognier, co pozwoliło wypełnić rodzaj pustki, jaką czasem wytrawne muszkaty pokazują, gdy mimo bogatego aromatu i dobrej kwasowości brakuje nieco wypełnienia. Inny pomysł, już bardziej wierny idei lokalności, ma de Bartoli, który w winie Sole e Vento obok 70 proc. zibibbo używa 30 proc. grillo – wolę to wino niż czyste zibibbo tej firmy o nazwie Pietra Nera.

Wspominałem niesławny panel MW (nr 4/2010), gdy tak źle wypadły dostępne wówczas na polskim rynku białe wina z Sycylii. Zderzenie wspomnienia tamtej degustacji z tym, co piłem teraz, było uderzające. Są oczywiście wyjątki, jednak większość tych win należy wypić (a więc i sprzedać) dość szybko, póki nie stracą młodzieńczego bogactwa aromatów, które tak mnie urzekły wiosną na wyspie; wtedy piliśmy wina zdecydowanie za stare.





#### DROGA KRAJOWA 68

Arianna Occhipinti nie zbacza z raz obranej drogi. Swoje podstawowe wina, białe i czerwone, nazwała SP 68, co jest numerem szosy biegnącej przy starym *palmento*, w którym mieści się jej obecna winiarnia. Planowana lada moment przeprowadzka nie zaburzy tej reguły, gdyż nowa winiarnia znajduje się co prawda kilka kilometrów dalej, ale przy tej samej szosie, więc numeru na etykietach nie trzeba będzie zmieniać.

Nie tak dawno (MW 3/2011, tekst jest dostępny w portalu) o Ariannie Occhipinti pisał Tomasz Kurzeja, więc przejdę od razu do win. Podczas wizyty w winiarni mieliśmy okazję spróbować pełny wertykal jej nero d'Avola Siccagno – pięć roczników, począwszy od 2006, a skończywszy na

robionych tu win – 2007 – pojawił się na rynku w roku 2009. Starej, bo tutejsze winnice od 200 lat pozostają w rękach przodków dzisiejszych właścicieli, rodziny Bonetta, tyle że do roku 2006 niemal wszystkie grona sprzedawano. Spodobały mi się wina białe, robione z rdzennych odmian sycylijskich i z chardonnay, zwłaszcza grillo Lalùci 2012 (jego nazwa w dialekcie sycylijskim oznacza światło i rzeczywiście wino jest na swój sposób jasne, świetliste, krystalicznie czyste) i Adenzia Bianco 2012, będące kupażem grillo i insolii. Od niedawna sprowadza je do Polski Sobiesław Zasada.

#### ŚLEPY ZAULĘK CZY ŚWIATŁO W TUNELU?

Marsala. Wino, z którego Sycylia słynęła, a które dziś okupuje dolne półki supermarketów. Odchodzący w niebyt sy-



*Nero d'Avola niedaleko Avola*

najnowszym 2010. Nie jestem wielkim fanem tej odmiany, większość jej interpretacji zupełnie mnie nie przekonuje, ale Siccagno 2008 rzuciło mnie na kolana i położyło na łopatki – nie spodziewałem się po tej odmianie, zwłaszcza w winie mającym już ponad 5 lat, tak świeżego, żywego, krystalicznego owocu! Oczywiście szansa na kupienie dziś tego wina jest raczej znikoma, ale mam dobrą wiadomość: rocznik 2010 zapowiada się co najmniej równie dobrze! A kwiatowe, ale jednocześnie całkiem mocno zbudowane SP 68 Bianco 2012 też jest pyszne, jak i inne wina Arianny.

#### PRZYDROŻNY KRZYŻ

##### – BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Od krzyża z figurą ukrzyżowanego Chrystusa stojącego przy drodze biegnącej między winnicami w pobliżu miasteczka Campobello (okolice Agrigento) pochodzi nazwa tej nowej, ale i starej posiadłości. Nowej, bo pierwszy rocznik

cylijski skarb, który kilku ambitnych producentów próbuje zachować, choćby w postaci małej niszki. Najważniejszym „odnowicielem” tradycyjnej marsali był nieżyjący już Marco de Bartoli (zm. w 2011 r.), jego dzieło kontynuują dzieci: córka i dwóch synów. Wina, które mogłem spróbować, dosłownie mnie poraziły. Począwszy od robionego w sposób przypominający solerę Vecchio Samperi Ventennale (technicznie nie jest to marsala, bo mimo 17,5 proc. alkoholu wina nie było wzmacniane), przez „proste” marsale Vigna La Miccia i Marsala Superiore Riserva 10 anni, aż po wielką Riservę 1987 (to nie rok zbiorów, a rok, w którym wina zostało wzmacnione). Do tego bardzo ładne, świeże grillo, kilka dobrych wytrawnych i przepysznych słodkich win z Pantellerii (robionych pod marką Bukkuram), a także bardzo dobre czerwone Rosso di Marco z rzadkiej odmiany pignatello. Niestety tych win nie ma w Polsce. Pijmy wielkie marsale, pomóżmy odbudować wielką sycylijską tradycję! **○**

FOT. AD

