

gnon), z mocną strukturą mineralną. W ostatnich latach na czoło wysuwają się jednak wina jednodmianowe: eleganckie, harmonijne Chardonnay, głęboka i chyba najcięższa z całej gamy (bo najlepiej reagująca na ten typ winifikacji) Ribolla, mało owocowy, wyrazisty Tocai oraz mniej udane, nieco matowe Sauvignon. Powtórzę, że wina te nie są łatwe w odbiorze: do tych ciepłych bukietów, niskiej kwasowości, wysokiego alkoholu trzeba podejść bez uprzedzeń. (wb)

Venica & Venica: czysta klasyka

O polskim debiucie tej znanej firmy pisaliśmy niedawno w *Magazynie WINO* (1/2008). Szeroka gama archetypowych, klasycznych win białych i czerwonych czyni z 30-hektarowej posiadłości jednego z

liderów Friuli. Fermentacja w niskiej temperaturze i oszczędne użycie beczki tylko do czołowych etykiet pozwalają uzyskać wina żywe, intensywne, skoncentrowane, czyste i mineralne, dobrze oddające charakter siedliska.

Wśród podstawowych win białych mamy szeroki wybór: od Pinot Bianco i Tocai Friulano aż po Malvasię i Ribollę. Ponad nimi mieszczą się wina klasy oru: uważany niekiedy za najlepszy we Włoszech Sauvignon Ronco delle Mele oraz Tocai Ronco delle Cime. Tre Vignis to kompozycja tych dwóch szczepów oraz chardonnay, starzona częściowo w beczkach.

Poziom win czerwonych jest mniej równy: wyróżnia się Merlot (zwłaszcza w poważniejszej wersji Perilla) oraz Ronco delle Cime, kupań bordski do długiego starzenia. (wb)

Importerem win Venica w Polsce jest Vinoteka13.

Nereo Bressan: winiarz i masarz

Na początku oświadczył, że ma nas w... No dobrze, może nie oświadczył tego wprost, dał jednak do zrozumienia, że opinie piśmiaków ma gdzieś, z przyjemnością pokaże nam winnice, winiarnię, ba, da nawet spróbować nie tylko wina, ale i salami i szynki, ale nie a nie nie obchodzi go, co o tym wszystkim będziemy sądzić. Stał między równymi rzędami winorośli na obrzeżach Farra d'Isone, miasteczka leżącego na skraju należącej do DOC collio Wyspy, już poza górzytym terenem na pograniczu Włosko-słoweńskim. Stał w marcowym popołudniowym słońcu, w swych kosmicznych butach, które – zdawało się nam – mogłyby służyć do chodzenia po rozżarzonych węglach i które każdy z nas ukradkiem fotografował. Przyznał się, że ma 76 lat i że w tym wieku wina robi się dla przyjemności, a cudze zdanie można mieć gdzieś, bo w butelkach zamknięta jest cała suma życiowych doświadczeń. A jeśli lubi się swoje życie – on najwyraźniej lubi – można ożnić całą resztę.

Nie ukrywam, że ta delikatna demonstracja przekonała mnie do Nereo Bressana, spadkobiercy wielopokoleniowej rodziny winiarskiej. Miałem też swoisty background w postaci degustowanego dzień wcześniej 5-letniego schioppettino, które wyszło spod jego ręki. Mogłem więc z przymrużeniem oka traktować swoisty teatr odprawiany przez starego mistrza, że to całkowicie serio oczekiwać zapowiedzianej degustacji.

Bressan nie jest gwiazdą przewodników winiarskich. Te najbardziej popularne – Gambero Rosso i Veronelli – nie zauważają jego istnienia. Dostrzega je i ocenia wysoko *Duemilavini* – doroczny przewodnik po

najlepszych winach Italii przygotowywany przez włoskich sommelierów. Nie dziwi się. Wina robione przez Nereo Bressana i jego również ekscentrycznego syna Fulvio (lubi się fotografować np. wystylizowany na Che) to wyższa szkoła jazdy. Panowie nie spieszą się z wypuszczeniem ich na rynek. Białe i czerwone muszą spędzić swój czas w kadziach i beczkach. Degustowaliśmy z Nereo jego Schioppettino 2003, fenomenalne Pinot Nero 2002, wreszcie 10-letnie, niekiedyżnane Pignol Cru 1998. Piliśmy wytrawne białe Verduzzo Friulano 2006 i Pinot Grigio 2006 dojrzewające długo na osadzie, robione wbrew nowoczesnym friulańskim trendom, wreszcie kompleksowe Carat 2004 – kupań lokalnych szczepów (tocai, ribolla i malvasia). Zagryzaliśmy to wszystko fenomenalnym *salame* i *prosciutto*, bo Nereo to także masarz. I także jako masarz ma własną wizję świata. Swoje wędliny robi na przykład wyłącznie z tych nóg, na których ówinię wypijają (dzięki Bressanowi dowiedziałem się, że ówinię zawsze ępi na tym samym boku). Mięso z obciążonej nogi ma zdaniem Bressana lepszą strukturę. Nigdy nie jadłem świadomie szynki z nogi nieobciążonej, więc trudno mi porównać. Wiem tyle, że wędliny Nereo dorównują jego winom, a od czasu spotkania w Farze będę zadawał masarzom kłopotliwe pytania dotyczące enu macior i knurów.

Spotkania z winiarzami takimi jak Nereo utwierdzają mnie w wierze w ożwiaka i w wina. Przekonał się, że obcypane punktami i gwiazdkami wina legendarnego winiarza jest rzeczywiście smaczne, to oczywiście miłe wrażenie. Ale odnaleźć geniusza na własny użytek to przyjemność dwa razy większa.



Winiarz Collio pójwój Caprio | Str. TPB