

magazyn  dwumiesięcznik poświęcony kulturze wina w Polsce

# wino

## wina RPA

www.magazynwino.pl

numer 3 (45) 2010

cena: 19,90

INDEX 200247

ISSN 1730-0193



9 771730 019006

WAKACJE NAD GARDA | SAUVIGNON DO 60 ZŁ



# Przyjąć *GARDĘ*

ODMIANIE GROPPELLO JANCIS ROBINSON POŚWIEÇA W SWYM KLASYCZNYM KOMPENDIUM O WINOROŚLI JEDNO LEDWIE ZDANIE, CABERNETY I PINOTY DOSTAŁY PO CZTERY STRONY. SŁUSZNA NA POZÓR RÓŻNICA, LECZ DZISIAJ, PO WIZYCIE NAD JEZIOREM GARDA, ODCZUWAM JĄ JAKO NIESPRAWIEDLIWĄ DYSKRYMINACJĘ MAŁEGO I SŁABEGO.

MAREK BIEŃCZYK

Bez goppello zapewne nie tak dużo miałbym – a właściwie mielibyśmy, gdyż Tomek Prange-Barczyński, z którym jezioro Gardy wypiliśmy, podziela to zdanie – do powiedzenia o winnicach na zachodnim brzegu. Owszem, dostrzegłbym ich „potencjał”, docenił niektóre wina, lecz nie zachwyciłbym się wprost. Nie lubiłbym tak od razu, bezpośrednio i nie szarżowałbym z metaforami. Nie wołałbym teraz: bracia winomani, butelkowi bokserzy, przyjmijcie Gardę. Skąd więc ta nagła sympatia, sympatia neofity, który wcześniej win z Gardy wła-

ściwie nie znał, a o goppello wiedział mniej więcej tyle, co wie o rozwoju dorożkarstwa w Japonii w wieku dziewiętnastym?

# WINIARZE ZNAD GARDY

TOMASZ PRANGE-BARCZYŃSKI

68

## GROPPELLO I CHIARETTO TO NOWE SYMBOLE GARDY

### Cantrina

Trudno dziś uwierzyć, że prowadzona przez Cristinę Inganni i Diego Lavo winiarnia przetwarzała przede wszystkim międzynarodowe odmiany winorośli. Entuzjazm tej pary dla lokalnych odmian, przede wszystkim zaś umiejętności enologiczne sprawiają, że Cantrina to dziś wiodąca firma nad Gardą. W bogatej gamie nie ma praktycznie złego wina. Wszystko produkowane jest jednak w ilościach aptekarskich – winnice leżące w Bedizzole, nieco dalej od jeziora, Cantriny liczą zaledwie 6 ha. **Rinè 2007** to wystudiowany, elegancki, bardzo precyzyjny, krągły kupaż rieslinga, chardonnay i incrocio manzoni. Do gropello podchodzi się tu niczym do pinot noir. **Gropello 2008** urzekło nas świeżością, owocem, lekkością materii. Dla kontrastu, **Zerdi 2006** powstające z rebo jest winem szczodrym, krwistym, niemal dzikim, gdyby nie dobre ułożenie w dębie. **Nepomuceno 2005** mógłby łatwo popaść w banał „pluszowych potworów”, gdyby nie inteligentna winifikacja i dojrzewanie. Ów szczodry, skoncentrowany, owocowy kupaż merlota, marzemino i rebo udatnie dojrzał w beczkach (baryłki i tonneaux), a miękkość przekuł w elegancję. **Cortecchio i Eretico** to dwa wcielenia pinot noir. Pierwsze (2007) jest lżejsze, bardzo burgundzkie w stylu, klasyczne i swobodne. Drugie (2005) robione w stylu wytrawnego passito (40 dni suszenia) jest bardziej szczodre, skoncentrowane, z lakierową nutą – mniej radosne, ale z większym potencjałem starzenia. Wreszcie **Sole di Dario 2005**, kupaż sauvignon, sémillon i rieslinga – urocze passito o jesiennym