



Fot. AD | Degustacja Piast

Roussillon w Warszawie

To wydarzenie bez precedensu. Magazyn WINO wraz z SOPEXA i zorganizował 7 września w salonie wystawowym producenta wysokiej klasy sprzętu AGD Miele degustację win z Roussillon. Zaproszeni goście ocenili w ciemno 84 wina wyselekcjonowane przez Erika Aracila reprezentującego apelację tego regionu z południa Francji.

Tomasz Prange-Barczyński

Cel przyświadczyć nam prosty. Chcieliśmy przybliżyć polskim dziennikarzom i importerom Roussillon, region, który od dawna cieszy się naszym wielkim szacunkiem (patrz: MW 1/2005) ze względu na różnorodność, jakość i relatywnie niskie ceny produkowanych tam win. Postanowiliśmy przygotować dwie, niezależne selekcje. W pierwszej najlepsze wina wybierali nasi goście. Stosowali przy tym skalę 5-gwiazdkową, gdzie ★ oznacza wino słabe, zaś ★★★★★ – wybitne. Dziennikarze Magazynu WINO zastosowali klasycznie skalę 100-punktową.

Obie selekcje różnią się od siebie znacząco (powtarzają się

tylko 3 wina). Nasi goście skłonni byli oceniać wyżej przede wszystkim wina słodkie (7 na 12 win z oceną „bardzo dobre”). My przyznaliśmy prymat czerwonym winom wytrawnym (6 na 10 najwyższych ocen).

Roussillon i polska kuchnia

Osobnym wydarzeniem degustacji był roboczy lunch, na który szef kuchni warszawskiej restauracji Sekret, Adam Michalski przygotował klasyczne polskie dania, do których serwowano dostępne w Polsce wina z Roussillon. Goście mogli też łączyć potrawy z winami z degustacji w ciemno.

Wyniki bywały niekiedy zdumiewające. Zgodnie z hitchcockowską zasadą obsad zaczął się od trzysienia ziemi. Na aperitif podano maury Vintage 2003 od Mas Arnel, ciężkie, intensywnie słodkie wino czerwone, któremu towarzyszyły kromki czarnego polskiego chleba z wysmażonym masłem z Włajaj posypanym gruboziarnistą solą morską.

Domowemu paszтетowi z druczyny z żurawiną towarzyszyło cotes du roussillon Château de Blanet 2000. Do pierogów z mięsem w sosie z porów i kurek piliśmy cotes du roussillon-villages Château de Jau 2001. Daniu głównemu – zrazom z jelenia w sosie z chleba razowego – to-

warzyło colloure Clos Paulilles 2001. Do wyśmienitych polskich serów (z okolic Włajaj i spod Tarnowa) goście piłowane w ciemno wina ze z degustacyjnego – sprawdziliśmy połączenia zarówno z wytrawnymi winami czerwonymi, jak i słodkimi. Tradycyjny polskiemu jabłecznikowi na pło w sosie z kwiatu czar bzu towarzyszył rivesaltes nat 1978 z Domaine Cazes.

Wnioski są dwójakiego dzaju: przede wszystkim raz kolejny przekonaliśmy się, że niewielkie Roussillon, ruje tak szeroką gamę stylów, że trudno doprawdy nie brać do tamtejszych win o

Wina kontrowersyjne

W czasie panelu pojawiło się kilka win, które wzbudziły kontrowersje wśród degustatorów. Côtes du Roussillon Villages Caramany AOC 2002 z Vignerons Catalans zyskał w powszechnej opinii miano „pirata”, czyli wina z innego regionu podtrąconego niezłym lukulczar jako na stół degustacyjny. Zdecydowały o tym wyraźne paprykowe nuty sugerujące użycie w kupażu cabernet sauvignon. Nie przeszkodziło mu to uzyskać wysokich ocen zarówno zaproszonych gości, jak i degustatorów MW. Trzy wina zdobyły zaś bardzo skrajne noty: Le Prestige 2002, AOC côtes du roussillon, Domaine Marceyol (od 75 do 84; średnia 81 – to wino zyskało też najniższą ocenę pojedynczą panelu – 75 pkt. (tutaj: Rivage 2003, AOC banyuls blanc, Domaine Vial-Magnères (od 78 do 87 pkt.) i Sardane, AOC maury, Les Caves de la Côte Radieuse (od 79 do 86 pkt.)). Najwyższą ocenę pojedynczą (88-89 pkt.) zdobyło Arnaud de Villeneuve 2004, AOC muscat de rivesaltes, Les Vignobles du Rivesaltes. Dość rozbieżne oceny, zarówno gości, jak i panelistów MW, zysały też dwa, obecne na degustacji wina białe: Les Sorbiers 2003 i Les Magdaleniers 2002 – oba AOC côtes du roussillon z Domaine des Chênes.

wiednego jedzenia. Jest tu zatem miejsce na kulinarne eksperymenty (razowiec z maury) i połączenia bardzo klasyczne (zrazy z jelenia z wytrawnym, tanicznym winem czerwonym). Z drugiej strony przekonaliśmy się, że wbrew tradycji (czy raczej złym przyzwyczajeniom) polska kuchnia, niekiedy bardzo „swojska” doskonale łączy się z winami i to każdego rodzaju.



Fot. AD | Degustacja Roussillon

Oceny win / TOP 12 – goście

6 Ans, AOC maury, Mas Amiel

Arnaud de Villeneuve 2004, AOC muscat de rivesaltes, Les Vignobles du Rivesaltes

Rimage 2000, AOC banyuls, Clos de Paulilles

Côtes du Roussillon Villages Caramany AOC 2002, Vignerons Catalans

Fût de Chêne 2003, AOC côtes du roussillon, Domaine des Ormes

Haute Coutume Calcaire 2000, AOC côtes du roussillon villages

Hors d'Âge, AOC banyuls grand cru, Domaine du Traginer

Les Orris 2002, AOC côtes du roussillon villages, Domaine Boucabeille

Rivage 2003, AOC banyuls blanc, Domaine Vial-Magnères

Ambré 1995, AOC rivesaltes, Vignerons Catalans

Ambré 1996, AOC rivesaltes, Domaines des Ormes

Roc du Gouverneur Tuilé, AOC rivesaltes, Les Vignobles du Rivesaltes

Wszystkie wyżej wymienione wina zyskały notę ★★★★★ (bardzo dobre). Wina degustowali: Tessa Capponi-Borawska („ELLE”), Joanna Pawelczak („Marie Claire”), Monika Kucia („Rzeczpospolita”), Sławomir Chrzczonowicz („Vinaris”), Czesław Godziński („Jean Jeun”), Radosław Marzęcki („AN.KA”), Tadeusz Pióro („Magazyn WINO”, „Forbes”), Piotr Węclawski („FW/S”) i Wiktor Zastrżny („Festus”).

TOP 10 Magazynu WINO

87 Arnaud de Villeneuve 2002, AOC côtes du roussillon villages, Les Vignobles du Rivesaltes

87 Côtes du Roussillon Villages AOC 2002, H & B Sélection

87 Hors d'Âge Rancio 1974, AOC rivesaltes, Les Vignerons de Terrats

87 Les Orris 2002, AOC côtes du roussillon villages, Domaine Boucabeille

86 Gel Liquide 2003, AOC côtes du roussillon, Domaine Padic

86 Fût de Chêne 2003, AOC côtes du roussillon, Domaine des Ormes

86 Côtes du Roussillon Villages Caramany AOC 2002, Vignerons Catalans

86 Muscat de Rivesaltes AOC 2003, Domaine Lauriga

86 Rimage 2000, AOC banyuls, Domaine du Traginer

86 Vendange 2003, AOC maury, Domaine Poudereux

Wina oceniał: Marek Bieńczyk, Wiktor Bruszewski, Andrzej Daszkiewicz, Krzysztof Dobrylko i Tomasz Prange-Barczyński.