

F. Z. SZKIBIŃSKI

nych punktów. Po pierwsze, mało win zdecydowanie wielkich, co jest jednak zrozumiałe, zważywszy nieobecność regionalnych gwiazd. Po drugie, niezbyt wysoki poziom win białych. Pewnie nadzieję wiązać można tylko z Collioure (dopuszczalnymi od rocznika 2002, wcześniej klasyfikowanymi jako vins de pays).

### Słodkie skarby

Osobna kategoria godna refleksji – i degustacji – to, jak wspomnieliśmy, wina słodkie, które w swych różnych rodzajach stanowią największą specjalność Roussillon i na te podobnych win z innych części Francji są klasą samą dla siebie. Najprostsze wina słodkie to białe muscats de rivesaltes, wzmacniane wina na bazie muszkatu białego i aleksandryjskiego; nie mamy do nich w tej chwili przekonania, nawet w swych dobrych wycieleniach daleko im do wielkości. Zbyt często smakują po prostu nieczystą alkoholem marmoladą cytrusową; ponadto w niektórych winach zdarzają się zapachy ziołowe, szypulkowe, nie do końca czyste. Tym niemniej są to wina, które w okresie letnim w pełni usprawiedliwiają swoje istnienie. Wyjątkiem w tej kategorii był bardzo ciekawy muskat Coup de Foudre z Domaine Piquemal, starzony w nowej beczce – pomysł ekstrawagancki, ale wino ze wszech miar godne uwagi.

Ciekawsze są inne w stylu wina białe z grenache blanc, grenache gris i maurel oraz czerwone w znakomitej większości zrobione z grenache noir. Butelkuje się je w apelacji rivesaltes, maury i banyuls. Wina białe godne są uwagi tylko w tej pierwszej (choć i od tej zasady pojawił się słubny wyjątek

WINA Z ROUSSILLON ZAPREZENTOWANE  
POLSKIEJ PRACOWNI WYKŁADOWEJ  
HOTELU BRISTOL.



- 1 Maury
- 2 Côtes du roussillon villages
- 3 Côtes du roussillon
- 4 Rivesaltes i muscat de rivesaltes
- 5 Collioure
- 6 Banyuls



G. M. P.

w postaci doprawdy interesującego Banyuls Blanc z Domaine du Traminer). W tej drugiej przeważają młode wina czerwone, wzmacniane w czasie fermentacji i butelkowane bez starzenia w drewnie. Dawna ich nazwa – *vintage* lub *rimage* – została obecnie zastąpiona nową kategorią *grenat*. Wina te są mniej alkoholowe niż młode porto, nie mają też jego złożoności i głębi, ale dzięki świeżości i innemu profilowi aromatycznemu – uzyskanemu przez użycie gron grenache noir – można je polecić dla ich indywidualności.

Najmocniej nasze serca biją jednak dla win długo starzonych w beczce na podobieństwo porto tawny. Stosowane niegdyś dojrzewanie win w szklanych gąsiorach wystawionych na słońce dziś już niemal całkiem zarzucono, jednak dzięki wieloletniej, kontrolowanej oksydacji różne rivesaltes i banyuls to nadal wina wyjątkowe. Białe oznaczane są najczęściej jako *ambré*, czerwone – *tuilé*; ponadto dla najstarszych win w obu kolorach istnieje kategoria *hors d'âge*. Są to wina znacznie mniej alkoholowe od porto tawny (zwykle wzmacnia się je do 15,5-16%), mniej złożone, ale i mniej agresywne, słodsze od sherry okoruso; jednocześnie rzadko się w nich znajdują ugotowane zapachy typowe dla madery. Takie butelki, jak wytrawna Cuvée Joseph Nadal z Cave de l'Abbé Rous, białe Banyuls 1999 z Domaine du Traminer czy stary Rivesaltes Ambré z Domaine Cazes to wina niezwykle oryginalne, ocierające się o wielkość.

Po tylu emocjach pozwalamy sobie zapytać: A Ty, importerze, co Ty zrobisz dla win z Roussillon?

## Oceny

### Białe

- 86 Côtes du Roussillon-Villages Château Les Pins 2001. Cave des Vignerons de Baixas  
86 Côtes du Roussillon La Yose 2002. Mas Crémat

### Czerwone

- 88 Collioure Cuvée Al Ribéral 1999. Domaine du Traminer  
88 Côtes du Roussillon-Villages Terre Brune 2002. Domaine Poudroux

- 88 Côtes du Roussillon Cuvée Le Vignon 2000. Domaine Lafage  
88 Credo Vin de Pays des Côtes Catalanes 2000. Domaine Cazes  
87 Collioure 2001. Domaine du Traminer  
87 Collioure Cuvée d'Octobre 2000. Domaine du Traminer  
87 Côtes du Roussillon-Villages La Tour de Gres 2001  
87 Grenache Noir Vin de Pays d'Oc 2000. Domaine Lafage  
87 Rouge Baux Vin de Pays Catalan 2001. Mas Baux  
87 Côtes du Roussillon-Villages Monte Nero 2001. Domaine Boucabeille  
87 Côtes du Roussillon Les Hautes Bernes 2001. Domaine de Blanes

### Muscats de rivesaltes

- 88 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 1999. Domaine Piquemal  
87 Muscat de Rivesaltes Châteaux Les Pins 2002. Cave des Vignerons de Baixas  
86 Muscat de Rivesaltes 2001. Domaine Lafage

### Rivesaltes, maury i banyuls młode

- 87 Maury Cuvée Charles Dupuy 2001. Mas Arniel  
86 Maury Grande Réserve NR 2001. Domaine Poudroux

### Rivesaltes, maury i banyuls starsze

- 89 Rivesaltes Ambré 1996. Domaine Boucabeille  
89 Rivesaltes Ambré 1993. Domaine Cazes  
88 Banyuls Blanc Fut de Chêne 1999. Domaine du Traminer  
87 Banyuls Grand Cru Sec Cuvée Joseph Nadal 1993. Cave de l'Abbé Rous  
87 Banyuls Grand Cru Cuvée Christian Reynal 1994. Cave de l'Abbé Rous  
87 Rivesaltes Ambré 1995. Cave des Vignerons de Baixas

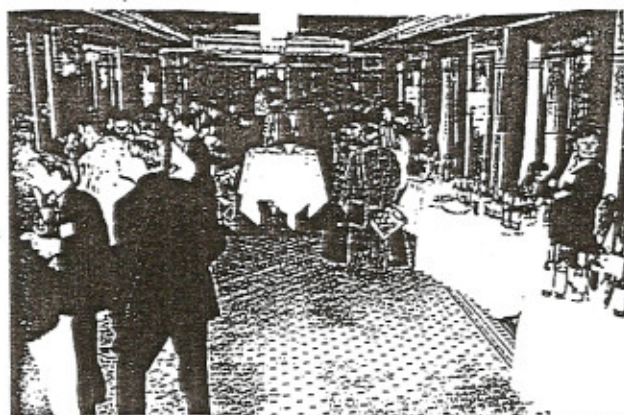


Foto: Archiwum

nych punktów. Po pierwsze, mało win zdecydowanie wielkich, co jest jednak zrozumiałe, zważywszy nieobecność regionalnych gwiazd. Po drugie, niezbyt wysokie i poziom win białych. Pewne nadziei wiązać można tylko z Collioure (dowolnymi od rocznika 2002, wcześniej klasyfikowanymi jako vins de pays).

### Stodkie skarby

Osobna kategoria godna refleksji – i degustacji – to, jak wspomnieliśmy, wina słodkie, które w swych różnych rodzajach stanowią największą specjalność Roussillon i na tle podobnych win z innych części Francji są klasą samą dla siebie. Najprostsze wina słodkie to białe muscats de rivesaltes, wzmocniane wina na bazie muszkatu białego i aleksandryjskiego; nie mamy do nich w tej chwili przekonania, nawet w swych doświadczeniach daleko im do wielkości. Zbyt często smakują po prostu rzeźżoną alkoholem marmoladą cytrusową; ponadto w niektórych winach zdarzają się zapachy ziołowe, szypulkowe, nie do końca czyste. Tym niemniej są to wina, które w okresie letnim w pełni usprawiedliwiają swoje istnienie. Wyjątkiem w tej kategorii był bardzo ciekawy muskat Coup de Foudre z Domaine Piquental, starzony w nowej beczce – pomysł ekstrawagancki, ale wino ze wszech miar godne uwagi.

Ciekawsze są inne w stylu wina białe z grynem grenache blanc, grenache gris i maurem oraz czerwone w znakomitej większości zrobione z grenache noir. Butelkuje się je w apelacji rivesaltes, maury i banyuls. Wina białe godne są uwagi tylko w tej pierwszej (choć i od tej zasady pojawiał się chlubny wyjątek

WINA Z ROUSSILLON ZAPREZENTOWANE W POLSKIEJ WYKAZOWNOŚCI W WYSTAWIENIU HOTELU BRISTOL.



- 1 Maury
- 2 Côtes du roussillon vignes
- 3 Côtes du roussillon
- 4 Rivesaltes i muscat de rivesaltes
- 5 Collioure
- 6 Banyuls



Foto: P&amp;G

w postaci doprawdy interesującego Banyuls Blanc z Domaine du Tragner). W tej drugiej przeważają młode wina czerwone, wzmocniane w czasie fermentacji i butelkowane bez starzenia w drewnie. Dawna ich nazwa – *vintage* lub *rimage* – została obecnie zastąpiona nową kategorią *grenat*. Wina te są mniej alkoholowe niż młode porto, nie mają też jego złożoności i głębi, ale dzięki świeżości i imieniu profilowi aromatycznemu – uzyskanemu przez użycie gron *grenache noir* – można je polecić dla ich indywidualności.

Najmocniej nasze serca biją jednak dla win długo starzonych w beczce na podobieństwo porto tawny. Stosowane niegdyś dojrzewanie win w szklanych gęsiarach wystawionych na słońce dziś już niemal całkiem zarzucono, jednak dzięki wiekoletniej, kontrolowanej oksydacji różne rivesaltes i banyulsy to nadal wina wyjątkowe. Białe oznaczane są najczęściej jako *ambré*, czerwone – *tuilé*; ponadto dla najstarszych win w obu kolorach istnieje kategoria *hors d'âge*. Są to wina znacznie mniej alkoholowe od porto tawny (zwykle wzmacniamy się je do 15,5-16°), mniej złożone, ale i mniej agresywne, słodsze od sherry oloroso; jednocześnie rzadko się w nich trafiają ugotowane zapachy typowe dla madery. Takie butelki, jak wytrawna Cuvée Joseph Nadal z Cave de l'Abbé Rous, biały Banyuls 1999 z Domaine du Tragner czy stary Rivesaltes Ambré z Domaine Cazes to wina niezwykle oryginalne, ocierające się o wielkość.

Po tylu emocjach pozwalamy sobie zapytać: A Ty, importerze, co Ty zrobisz dla win z Roussillon?

## Oceny

### Białe

- 86 Côtes du Roussillon-Villages Château Les Pins 2001. Cave des Vignerons de Baixas  
86 Côtes du Roussillon La Yose 2002. Mas Crémat

### Czerwone

- 88 Collioure Cuvée Al Ribéral 1999. Domaine du Tragner  
88 Côtes du Roussillon-Villages Terre Brune 2002. Domaine Poudroux

- 88 Côtes du Roussillon Cuvée Le Vignon 2000. Domaine Lafage  
88 Credo Vin de Pays des Côtes Catalanes 2000. Domaine Cazes  
87 Collioure 2001. Domaine du Tragner  
87 Collioure Cuvée d'Octobre 2000. Domaine du Tragner  
87 Côtes du Roussillon-Village La Tour de Gres 2001  
87 Grenache Noir Vin de Pays d'Occ 2000. Domaine Lafage  
87 Rouge Baux Vin de Pays Catalan 2001. Mas Baux  
87 Côtes du Roussillon-Village Monte Nero 2001. Domaine Boucabeille  
87 Côtes du Roussillon Les Hautes Bernes 2001. Domaine de Blanes

### Muscats de rivesaltes

- 88 Muscat de Rivesaltes Coup de Foudre 1999. Domaine Piquental  
87 Muscat de Rivesaltes Châtes Les Pins 2002. Cave des Vignerons de Baixas  
86 Muscat de Rivesaltes 2001. Domaine Lafage

### Rivesaltes, maury i banyuls młode

- 87 Maury Cuvée Charles Dupuy 2001. Mas Amiel  
86 Maury Grande Réserve NR. Domaine Poudroux

### Rivesaltes, maury i banyuls starsze

- 89 Rivesaltes Ambré 1996. Domaine Boucabeille  
89 Rivesaltes Ambré 1993. Domaine Cazes  
88 Banyuls Blanc Fut de Chêne 1999. Domaine du Tragner  
87 Banyuls Grand Cru Sec Cuvée Joseph Nadal 1993. Cave de l'Abbé Rous  
87 Banyuls Grand Cru Cuvée Christian Reynal 1994. Cave de l'Abbé Rous  
87 Rivesaltes Ambré 1995. Cave des Vignerons de Baixas

## Wino i nowe technologie

W dzisiejszych czasach wino dogłębnie się zmienia. Potwierdzają to zupełnie nowe technologie, które wkroczyły do kantyn. Aż do lat '90 sektor win walczył o swoje prawo do przeżycia w zagmatwanej i bardzo konkurencyjnej scenarii. Od 1994 r. we Włoszech, po fali skandali i kryzysu oraz ciągłych kampaniach antyalkoholowych, licząca się nauka wykazała, że wino pite umiarkowanie ma dobroczynny wpływ.

Produkować wino to poważna sprawa. Dlatego przedsiębiorstwa muszą zaplanować swoją przyszłość i nie improwizować, biorąc pod uwagę gusta konsumentów. Oczywiście to rynek niewątpliwie ukierunkuje popyt, a także w pewnej mierze enologię. Dzisiaj to konsument wybiera, ocenia i selekcjonuje. Za wzrostem konsumpcji łączy się większa wrażliwość enologów na nowe wymagania.

Wino poddaje się więc ciągłym zmianom, i to nie tylko z roku na rok w kantynie. Zmienia się sposób produkcji wina, ponieważ zmieniają się gusta konsumentów. Widać to najlepiej na przykładzie krajów nowego świata. Z olbrzymią prędkością tworzą i zmieniają one historię wina oraz rynki międzynarodowe.

W najbliższych latach włoska i europejska nauka o winach stawi czoła dyskusjom na temat praktyk enologicznych oraz wykorzystywanych w innych krajach zabiegach technologicznych, które pozwalają tworzyć wina trwałej jakości, bez szkodliwych związków i tanio. Będziemy zatem musieli

skonfrontować się ze światowym rynkiem win, które najprawdopodobniej będą droższe niż te produkowane w Stanach Zjednoczonych, Australii, Chile. Zważywszy jednak, że wino powinno być głęboko związane z terytorium, na którym powstało i z jego tradycjami, jednym z możliwych rozwiązań jest konsekwentne zwracanie się o Denominazione di Origine. Typowość, więź z terytorium i tradycja stały się i będą ważnymi czynnikami handlowymi w ręku producenta. Chodzi o tendencję, która panuje od kilku lat, czyli powrót do regionów jako wyznacznik jakości wina.

Moim zdaniem w zakresie produkcji wyjątkowych win czerwonych (wina D.O.C. i wina D.O.C.G.) zapotrzebowanie rynku zostanie pogodzone z nowoczesnymi technologiami. Uszanowane zostaną także tradycyjne tereny winnic. Często jednak można spotkać firmy charakteryzujące się niską stopą inwestycji, których technologie są przestarzałe, a winnice w stanie dalekim od idealnego z powodu ich wieku, stanu sanitarnego, nieprawidłowych technik uprawy. Tacy producenci nie wyrażają w pełni winnego powołania regionu, w którym się znajdują.

W takich warunkach może się okazać ekonomicznie korzystnym wprowadzenie innowacji technologicznych mających na celu podwyższenie standardu jakościowego ich produktów. Szczególnie w Toskanii, przez wzgląd na rosnące zainteresowanie konsumentów czerwonym winem wysokiej jakości, producenci dostosowują się do wymagań rynkowych, wdrażając innowacje zdolne kontrolować podstawowe wariacje organoleptyczne win. Jednak ostatecznie to jakość winorośli ma wciąż fundamentalne znaczenie w wyborze typu produkcji wina i procesu dojrzewania.

**Profesor Carlo Viviani**

Uniwersytet we Florencji (Wydział Biotechnologii i Agronomii),

Sekretarz Włoskiej Akademii Winorośli i Wina.

Wystąpienie podczas seminarium „Dieta śródziemnomorska” zorganizowanego przez Włosko-Polską Izbę Przemysłowo-Handlową.

## Salon Win z Roussillon

W dniach 7 i 8 października 2003 roku w hotelu Le Royal Meridien Bristol w Warszawie (ul. Krakowskie Przedmieście 42/44) odbędzie się zorganizowany przez Sopexa Polska Salon Win z Roussillon. Uczestniczyć w nim będzie 20 producentów i negocjantów z regionu Roussillon z południa Francji. Odwiedzający Salon będą mieli okazję spotkać się z wystawcami, którzy zaprezentują swoje produkty i przeprowadzą ich degustacje.

Równoległe do Salonu odbędą się w hotelu Le Royal Meridien Bristol 4 sesje szkoleniowe na temat win z Roussillon. Szkolenia winiarskie poprowadzi Eric Aracil, enolog i kierownik eksportu z Międzybranżowej Rady Win z Roussillon.

Oto lista wystawców biorących udział w Salonie Win z Roussillon:

- Cace Les Vignerons de Baixas
- De du Roc des Anges
- Domaine Piquemal
- Domaine du Traginer
- Mas des Baux
- Poudroux-Puig
- Domaine Mas Crémat
- Domaine Cazes
- Les Crus de la Méditerranée
- Domaine Lafage
- Domaine Guitard
- Les Vignobles du Rivesaltais
- Mas Amiel
- Domaine Mossé
- EARL Boucabeille (X)
- Cave de l'Abbé Rous
- Domaine de Blanes
- Vinimed
- Domaine Séguéla
- SCV Pézilla

Więcej informacji na temat Salonu i szkoleń udziela pani Anna Ziółkowska, Sopexa Polska, tel. (22) 827 74 12, 827 94 31, e-mail:

anna.ziolkowska@sopexapolska.com.pl