



**N**ajpiękniejsze miejsce Włoch, od tysięcy pomijane, świetnie usytuowane, traktowane li tylko jako zaplecze Rzymu i Neapolu. Próżno szukać o Abruzzi jakiegokolwiek wzmianki u literatów, podróżników, historyków sztuki, od Goethego po Muratowa. Miejsce urodzin Owidiusza i Benedetta Crocego, którzy szybko stąd zwiali. Dziwne miejsce...

Nie chcę szafować słowem „najpiękniejsze”, bo w przypadku Italii brzmi jak stary dowcip. Dziś w mniej niż dwie godziny można dojechać z Rzymu nad adriatyckie wybrzeże Abruzzi, by kupić sobie żywe scampi (sporych rozmiarów krewetki) w Pescarze lub zamówić je w pierwszej z brzegu knajpce, choć najlepiej w tej typu „trabucco”. To symbol regionu – szopy rybactwa umieszczone daleko w morzu i połączone z lądem długimi, wąskimi pomostami. Z platform można moczyć kije z zanętami lub podbierać ryby siatkami wprost z morza. Niektóre z nich pełnią dziś rolę tarasów widokowych, kilka to knajpki, jak choćby słynna restauracja Al Trabucco da Mimi.

Gdy zjemy, 20 minut później możemy stanąć u stóp zawsze ośnieżonego Gran Sasso – najwyższego masywu Apeninów – i przysiąć narty. Można też podziwiać najbardziej na południe usytuowany lodowiec Europy – Calderone, u stóp najwyższego szczytu Apeninów – Corno Grande (prawie 3 tys. m n.p.m.). Ale trzeba się spieszyć – w tym roku lodowiec kończy swój żywot, ma się roztopić do cna.

Rolę kebabów pełnią w Abruzzi arrosticini – malutkie szaszłyki z baraniną nabite na długie drewniane szpikulce. Można je dostać w barze na kółkach, ale też w najlepszych restauracjach jako rozbiegówki. Robią tu ponoć najlepszy makaron w Italii, ogromne ilości doskonałej oliwy, a Sulmona, miejsce narodzin Owidiusza, słynie dziś ze słodkości – lukrowanych migdałów i nugatów torrone.

### Odszczepieńcy

**A**bruzja to jedna wielka grań Apeninów schodzących często wprost do Morza Adriatyckiego. Zielona, spokojna i cicha, gdzie połowę obszarów stanowią tereny chronione parkami z własnymi lokalnymi wilkami i niedźwiedziami. Najciekawsze zaś jest niebo – różnice temperatur powodują, że niemal zawsze jest lekko zachmurzone, a porwane tumany ciągną raz od morza, innym razem z gór, a przez dziury przebijają strzeliste promienie słońca odbijające się od morza. Jak przez skrzydła Ducha Świętego portretowanego w kościołach jako gołębicę.

Owidiusz jeszcze jako dziecko czmychnął stąd do Rzymu i tak czynili przez tysiąclecia niemal wszyscy – za pracą czy nauką, za karierą. Nawet lokalny głupek Ga-

### WOJCIECH GOGOLIŃSKI

Jedno jest tylko pewne, co można powiedzieć o Abruzzi – że ma cholernego pecha. Staratem się dociec tego przyczyn na miejscu – ale kiepsko mi poszło. Nikomu się zresztą nie udało.

## ŻYCIE NA ZAPLECZU

briele d'Annuzio też stąd wyjechał, ale Pescara jest z niego dumna, bo więcej bohaterów tu nie ma. Stolica, L'Aquila, jest ciągle podnosząca się z gruzów ciekawostką. Turyści wolą Rzym, Neapol, Toskanię i Wenecję lub choćby chorwacki Adriatyk.

Nawet kolej jest tu do kitu – nie w sensie jakości, ale w takim, że śmignąć nią można szynami leżącymi czasami nad samą plażą lub przez małe nic nieznaczące miasteczka i nawet nie zorientujemy się, że byliśmy w Abruzzi. Wspomniana L'Aquila, gdzie w ruinach potarganego trzęsieniem ziemi w 2009 r. miasta Berlusconi za 300 mln euro urządził straszno-disnejowski szczyt G8; Pescara, sąsiednie Chieti, Teramo – można długo tak wymieniać, ale te nazwy turyście niewiele powiedzą. Że stare... Gdziekolwiek się znajdziemy, tu wszystko sięga czasów etruskich. Może tylko nazwa górskiego miasteczka Scanno przypomni nam serię obrazów z 1951 r. klasyka fotografii Henriego Cartiera-Bressona.

Z Abruzzi szybko wyjechał wielki myśliciel i filozof Benedetto Croce (późniejszy teść Gustawa Herlinga-Grudzińskiego) – związał się najpierw z Rzymem, potem z Neapolem. Nawet Niemcom długo nie udawało się wytropić ukrytego tu w hotelu Albergo-Rifugio w stacji nariarskiej Campo Imperiale Benita Mussoliniego.

Do 1963 r. nazwa regionu brzmiała Abruzzi (czyli Abruzje), ale wtedy wyniosło się z nich południowe, proneapolitańskie Molise, a Abruzja musiała przyjąć w nazwie liczbę pojedynczą. Dla Włochów ta ziemia to już Mezzogiorno, choć leży w środku kraju. To wynik wielowiekowej przynależności Abruzzi do Królestwa Sycylii, a później Obojga Sycylii ze stolicą w Neapolu.

### Wiśniowy kontra łososiowy

**E**ric Asimov, komentator winiarski „New York Timesa”, skostatował niedawno, że spośród kilkunastu odmian włoskich winogron, które w ostatnich dekadach zrobiły międzynarodową karierę

(jak choćby sangiovese, primitivo czy nero d'Avola), żadna z abruzyjskich nie załapała się do światowej ligi. Nie znajdziemy tam czerwonej montepulciano d'abruzzo, choć powinna tam być, a trebbiano, podstawowy szczerp biały, oczywiście zaistniało, ale nie budzi żadnych lokalnych skojarzeń – jest „przegadane” na wszystkie strony i znane niemal we wszystkich regionach Włoch i w innych krajach, bo to jedna z najpowszechniejszych odmian na świecie.

Zwłaszcza że konsumujący słabo wiedzą, gdzie leży Abruzzo, bo nie ma tam nawet poważnej drużyny piłkarskiej, więc to dla Włocha martwe pole. Co prawda drużyna była, ale się zmyła – Delfiny z Pescary nie tak dawno awansowały na rok do Serie A, ale skończyły na ostatnim miejscu, co zaowocowało rozruchami i spalaniem samochodów liderowi drużyny.

Montepulciano d'abruzzo jest z kolei czwartą najpopularniejszą odmianą we Włoszech, ale wątpię, by ktoś na to zwracał uwagę. Odmiana nosi w sobie nazwę jednego najsłynniejszych i najpiękniejszych miasteczek tokańskich – Montepulciano, i choć tę zagadkę wielu próbowało rozwikłać, do dziś nikt nie wie, dlaczego tak jest. Mimo że dziennikarze i miejscowi śmieją się, że już samo to powinno napędzać reklamę miejscowych win, tak nie jest. Wielu mniej obeznanym ze sprawą kupuje to wino właśnie w przekonaniu, że pochodzi z Toskanii, a kiedy rozeznają się w zawilosciach sprawy albo, co gorsza, wyśmiejają ich znajomi, mogą już po takowe nie wrócić.

Z kolei przeciętny Włoch na hasło „pecorino” sięga po nóż, by... odkroić kawałek sera, tymczasem jest to również wspaniała abruzyjska biała odmiana, która budzi wszędzie pozytywne refleksje. Najczęściej, niestety, tylko specjalistów, bo w zasadzie mało kto ją zna, a w dodatku pochodzi z sąsiedniej Marchii.

Ostatnią plagą jest wyborne miejscowe różowe wino o nazwie cerasuolo – nazwa pochodzi od barwy wiśni (prunus cerasus), robione z odmiany montepulciano d'abruzzo. I to plagą z co najmniej dwóch powodów. Po pierwsze, cerasuolo di vittoria to jedno z bardziej znanych czerwonych win sycylijskich – na pewno





Abruzja. W 20 minut po posiłku zjedzonym nad brzegiem Adriatyku możemy stanąć u stóp zawsze ośnieżonego Gran Sasso – i przypiąć narty

bardziej od różowego z Abruzji. Na wyspie jest zwane „cerasuolo”, bo po prostu zwykle pachnie wiśniami. Po wtóre – świat winiarski żyje dziś wielką popularnością win różowych, które w Nowym Jorku można sprzedać nawet po 30–40 dolarów za flaszkę, pod warunkiem że mają prowansalski styl, czyli lososiowy kolor. Taka moda, winiarze z Abruzji – tak jak wielu innych na całym świecie – mogliby do tego pociągu wsiąść, nieznacznie zmieniając technologię produkcji, ale oni akurat są do wiśniowej barwy przywiązani jak do niepodległości. Wino zostaje więc na miejscu.

### Od tysięcy lat to samo

Przez całe tysiąclecia Abruzja była zapleczem rolniczym i winiarskim – na jej winach wyrosły potęgi Toskanii czy Piemontu. Dopóki się dało, tanie abruzijskie montepulciano kupowano (mieszano) z chianti i barolo – dodawało im barwy, mocy i ekstraktu. I nawet kiedy w latach 60. powstały pierwsze apelacje (zbiory nieprzekraczalnych wyciecznych przy wyrobie konkretnego wina), jeszcze przez jakiś czas robiono to nielegalnie.

Niestety, teraz każde lokalne wino może wyjechać z Abruzji nie w butelkach, ale w cysternach. Zmora ta wynika z fatalnej struktury produkcji. 80 proc. win powstaje w spółdzielniach lub wytwórniach na spółdzielczych kontraktach, a 70 proc. wina opuszcza region luzem. Po raz pierwszy w życiu widziałem tu gigantyczne cysterny, które na podwórkach wężem ścigały wina z piwnic niewielkich dostawców, by wywieźć je luzem na północ, do Werony lub prosto do Niemiec, gdzie są butelkowane. Producenci nie mają żadnej kontroli nad końcowym produktem. Paradoksalnie – montepulciano d'abruzzo jest znacznie lepiej rozpoznawalne nad Renem niż w Italii. Dlatego na półce u naszych zachodnich sąsiadów stoją flaszki po 2,5–3 euro.

– Przez kilka tysięcy lat było z nami tak samo, zawsze byliśmy rolniczym zadupiem Rzymu, Neapolu czy Florencji. Jest nas milion ludzi, sami tego nie wypijemy, ziemia dobre, wina przednie – mówi Paolo Savini de Strasser, właściciel ciekawej winiarni Abadia di Propezzano na północy regionu. – Chcielibyśmy to, rzecz jasna, zmienić, ale gdzie nam z naszymi winami i ich cenami do Toskanii, Piemontu czy Trydentu. Turyści też nam nie pomogą – jest ich ciągle za mało – dodaje.

Paolo pochodzi z rodziny z konotacjami austriackimi, jest architektem z wykształcenia. Restaurując zrujnowany klasztor, którego benedyktyńską załogę dwa stulecia temu Napoleon puścił luzem, zakochał się w tym miejscu i ostatecznie te ruiny odkupił, położył dach, odnowił winnicę i myśli o agroturystyce.

W przeszłości klasztor wielokrotnie zmieniał właścicieli, przez jakiś czas było tu nawet kasyno. Ale kościółek przyklejony do murów jest ciągle czynny.

Kiedy spytać jakiegoś producenta o ceny, jego ręka niemal odruchowo zbliża się do ziemi. Pewną zmianą jest pojawienie się niedawno w Abruzji Gruppo Farnese, znanej także z innych regionów Mezzogiorno, która niezwykle dba o jakość i ceny swoich win. Farnese winnic ma niewiele, więc założyło coś na kształt prywatnej kooperatywy – skupuje owoce od zakontraktowanych małych producentów, pod warunkiem że winnice będą prowadzone ściśle pod nadzorem ichniejszych specjalistów. I to się sprawdziło – Farnese jest dziś największym producentem w regionie pod względem obrotów. Grupa ma swoje własne kanały dystrybucji i dojścia do wszystkich rynków na całym świecie. Należy do Benettona i zna się na handlu.

### Piątka to za mało

W maju tego roku dziennik „New York Times” (a więc m.in. wspomniany Eric Asimov) wybrał dwunastkę najlepszych win na świecie w cenie do 12 dolarów, wśród których znalazło się Il Conte Montepulciano d'Abruzzo. Il Conte to rodzinna winiarnia z Veneto, działająca też we Friuli i na Sycylii. Zasady ma podobne jak Farnese. Więc być może to jest przyszłość winiarstwa w Abruzji? Warto jednak pamiętać, że owe 12 dolarów to dolna półka w Stanach.

Ma wszak Abruzzo swoje wielkie ikony, niestety – tylko trzy, choć dla mnie to już właściwie pięć. To winiarnie Emidio Pepe, Valentini i Masciarelli. Do tego dorzuciłbym jeszcze firmy Nicodemi i La Valentina. Chyba najbardziej zaskoczył mnie Emidio Pepe – starszy dżentelmen w angielskim stylu, który w latach 60. ubiegłego wieku zdobył holenderskie stypendium, by nauczyć się zarządzania firmą. Rzecz niespotykana, by mieć tak sprecyzowaną wizję swojej wytwórni na biednej włoskiej prowincji, i to wtedy, gdy jego ojciec jeszcze sprzedawał wina w bańkach. Nieśpieszny, precyzyjny we wszystkim, co robi, dziś jego winiarnią kierują córki i wnuki, a o wina zabiega wielu na całym świecie. Ta piątka to jednak niewiele jak na cały region.

Gdy w ubiegłym roku nad samym brzegiem włoskiego Adriatyku, w Ortonie, odbyła się wielka degustacja win abruzijskich – Grand Tasting Vini d'Abruzzo – ściągnięto na nią aż pięć grup włoskich i zagranicznych dziennikarzy, pojawili się również importerzy. Czy było to nowe otwarcie dla słabo znanych lokalnych win? Jeśli nawet, to bardzo wstępne. ☹

Wojciech Gogoliński jest redaktorem seniorem magazynu „Czas Wina”



ROBERT MAZUREK  
WINA MAZURKA

## W TĘCZĘ FRANKÓW

Krystyna Sienkiewicz zwykła mawiać, że musi zapracować na dobre imię, bo nazwisko już ma. Ernst Molitor ma tak samo. O ile bowiem winiarski świat doskonale zna Markusa Molitora znad Mozeli, o tyle Ernsta znad Menu niekoniecznie. Ten pierwszy, z Nadrenii-Palatynatu, jest jednym z najlepszych niemieckich winiarzy, a niespokrewniony z nim Ernst robi swe wina we Frankonii i do sławy gwiazdy sporo mu jeszcze brakuje.

Tu uwaga, nie pomyliłem się, Ernst Molitor robi we Frankonii wino, nie piwo. Bo jakkolwiek to piwem ta kraina stoi, to i wina powstają tam przednie. Warszawiaków (i nie tylko) próbuje do nich przekonać Frank Salon Degustacji Win sprowadzający najlepsze etykiety z tej części Bawarii. Tu już podpadłem frankońskim patriotom, którzy nie lubią, gdy się ich region, z sięgającymi średniowiecza tradycjami państwowości, sprowadza do roli części Bawarii. Proszę o wybaczenie, zresztą wina z Frankonii znam i z radością wyglądam charakterystycznych, zielonych lub brązowych, okrągłych butelek.

A co w nich? We Frankonii robi się głównie wina białe i wytrawne, szukamy tu przede wszystkim zdecydowanych w charakterze, mineralnych silvanerów, rivanerów (müller-thurgau) i rzecz jasna rieslingów. Ernst Molitor z rodziną robi je – jak większość frankońskich winiarzy – na wzgórzach nad Menem, w okolicach uroczego, barokowego Wurzburga.

Zacznijmy od jego Rieslinga M Dettlebacher Honigsberg – to przykład Fränkisch trocken, czyli bardzo wytrawnego wina, z cukrem resztkowym poniżej 5 g. Jakżeż to smakuje! Urzekający, porwijający nos, w ustach poza wszystkimi owocami wyczuwalna nuta karmelu i śmietany – bardzo dobre wino. Silvaner M jest inny, tu znajdziemy i jabłka, i nuty warzywne, i sporo masła, wszak oba wina dojrzewały w beczce.

A na koniec najciekawsze wino od Ernsta – Orange nie jest jeszcze klasycznym winem pomarańczowym, ale te dziesięć dni maceracji dało znakomite efekty. Lukrecja w nosie, lukrecja w ustach, wspaniała sprawa. Nie tanie, ale warte tego. ☺



@wina\_Mazurka

robert.mazurek@hotmail.com



Ernst Molitor  
Riesling M  
Dettlebacher  
Honigsberg 2016  
119 zł



Ernst Molitor  
Silvaner  
M 2018  
119 zł



Ernst Molitor  
Silvaner Orange  
2018  
149 zł

Enjoyfrank.com