



(<https://ads.makimo.pl/delivery/ck.php?>

oaparams=2__bannerid=378__zoneid=8__cb=dee2fd86e2__oadest=https%3A%2F%2Fszkolawiniarstwa.pl%2Fskorzystaj-z-promocji%2F)

Poleć:

(/#facebook) (#twitter)

(/#wykop) (#email)

Tomasz Prange-Barczynski (<https://winiatywa.pl/author/tpb/>)

29 września 2020

przeczytaj później (https://winiatywa.pl/montepulciano-dobre-na-wszystko/?save_for_later)



(<https://winiatywa.pl/author/tpb/>)

1 f 0

Komentarze →

Włochy (<https://winiatywa.pl/tag/wlochy/>), **Abruzja** (<https://winiatywa.pl/tag/abruzja/>), **Montepulciano** (<https://winiatywa.pl/tag/montepulciano/>), **Montepulciano d'Abruzzo** (<https://winiatywa.pl/tag/montepulciano-dabruzzo/>), **Collefrisisio** (<https://winiatywa.pl/tag/collefrisisio/>), **Citra** (<https://winiatywa.pl/tag/citra/>), **Barone Cornacchia** (<https://winiatywa.pl/tag/barone-cornacchia/>), **Bosco Nestore** (<https://winiatywa.pl/tag/bosco-nestore/>), **Colle Moro** (<https://winiatywa.pl/tag/colle-moro/>), **Marchesi de Cordano** (<https://winiatywa.pl/tag/marchesi-de-cordano/>), **Olivastris Tommaso** (<https://winiatywa.pl/tag/olivastris-tommaso/>)

Montepulciano dobre na wszystko

Montepulciano z Abruzji jest często winem rustykalnym, prostopolnym, ale też najczęściej bardzo szczerym. Człowiek producenci potrafią z niego zrobić prawdziwe perełki.



(<https://winicjatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/abruzzo.jpg>)

© Olaf Kuziemka

Historyjkę o tym, co różni **vino nobile di montepulciano** od **montepulciano d'abruzzo** opowiadam słuchaczom seminariów i szkół wina od co najmniej 20 lat. Co z tego, skoro wciąż oba wina są mylone przez kolejne pokolenia winopijców. Dla porządku przypominam zatem, że pierwsze to tzw. szlachetne wino z Montepulciano, przy czym chodzi tu o malowniczą, starą miejscowość w południowo-wschodniej Toskanii; samo wino robi się w przeważającej części z **sangiovese** (<https://winicjatywa.pl/10-rzeczy-o-sangiovese/>), czy, jak lokalnie nazywa się tam tę odmianę – prugnolo. Drugie jest winem, jak sama nazwa wskazuje, z Abruzji, rozległego regionu środkowo-południowych Włoch rozciągniętego między Adriatykiem, a Apeninem; w tym przypadku montepulciano jest nazwą odmiany winorośli.



(https://winięatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/davide_acerra.jpg)

Davide Acerra. © Olaf Kuziemka

Od przypomnienia tych faktów rozpoczęli swą prezentację Davide Acerra z [konsorcjum Vini d'Abruzzo](https://www.vinidabruzzo.it/en/) (<https://www.vinidabruzzo.it/en/>) i Mariusz Kapczyński z Vinisfery. Lunch prasowy, na którym zaprezentowano osiem montepulciano z Abruzji odbył się 24. września w Hotelu Bristol i był częścią dużej degustacji **Simply Italian Great Wines**.

Abruzja to 5. największy region winiarskim Włoch. Liczy 36 tys. ha i daje co roku ok. 3,8 mln ha wina, z czego 25 proc. ma status DOC(G). Przez dekady tajemnicą poliszynela było to, że Abruzję opuszczały cysterny wina, którym „korygowano” (czytaj: fałszowano) wina z Toskanii, Veneto czy Piemontu. W latach 1960. i 70. lokalne władze skłoniły wielu rolników do porzucenia mało wydajnego niskiego cięcia krzewów „na głowę”, choć przynosił on świetne rezultaty. Zastąpiono go bardzo wydajnym systemem tendone – wysokimi pergolami, po których prowadzi się winne łożyska uzyskując bez trudu 100 hl montepulciano (i jeszcze więcej białego trebbiano) z ha.

Od tamtej pory montepulciano d'abruzzo kojarzone było raczej z tanioczą z supermarketu, niż z jakością. Tymczasem najważniejszy czerwony szczep środkowo-wschodnich Włoch (ok. 30 tys. ha) potrafi dać świetne wina: owocowe i radosne za młodu, poważne i strukturalne po kilku latach starzenia. Włosi uprawiają montepulciano nie tylko w Abruzji. To bardzo ważna odmiana, często kupażowana z sangiovese w Marchii na północy, w Molise, a nawet północnej Apulii.



(<https://winiCjatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/montepulciano.jpg>)

© Olaf Kuziemka

Od początku XXI wieku podejmowane są próby poprawienia wizerunku montepulciano w Abruzzji. Wyrazem tego było wydzielenie i nadanie statusu DOCG w 2003 roku podstrefie **Colline Teramane** położonej wokół Teramo, w północnej części regionu. Niższa wydajność, wyższe standardy i zaangażowanie blisko 40 miejscowych winiarzy sprawiło, że po raz pierwszy od lat na montepulciano popatrzone z szacunkiem. Wkrótce, także i w pozostałej części DOC Montepulciano d'Abruzzo sprawy zmieniły bieg. W 2006 roku wyróżniono kolejne podstrefy (choć żadna z nich nie ma statusu osobnej apelacji, ani klasy DOCG, jak Colline Teramane): **Terre dei Vestini** i **Cesauria** w okolicach Pescary; w 2010 **Teate** w prowincji Chieti oraz **Terre dei Peligni** i **Alto Tirino** w prowincji L'Aquila.

Te rozróżnienia mają sens biorąc pod uwagę, jak wielką i różnorodną strefą jest DOC Montepulciano d'Abruzzo oraz to, że powstają tam dziś wina bardzo różnej jakości i skrajnie różnie wyceniane.

W czasie lunchu w Bristolu poziom win był dość wyrównany, różniła się za to wyraźnie ich stylistyka. Spróbowałimy ośmiu różnych montepulciano. **Bosco Nestore** (<https://www.nestorebosco.com>) **Linea Storica 2017** był wiśniowy, skondensowany, ale też wyraźnie rustykalny, z nutą stajenną (♥♥♥) (<https://winiCjatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/sylvan.jpg>). **Olivastrì** **Tommaso** (<https://www.viniolivastrì.com>) **La Grondaia 2016** – ziemisty, żwirowy, okazał się winem nieco dzikim, chłopskim, ale z ładnym garbnikiem, dobrze łączącym się z mięsnym menu (♥♥♥♥). **Barone Cornacchia** (<https://www.baronecornacchia.it/en/>) **Vigna le Coste 2016** objawiło się jako wino najlepiej poukładane, soczyste, owocowe, z dobrze zintegrowaną baryłką (♥♥♥♥).

Citra (<https://www.citra.it/en>) **Ferzo 2016** było jedynym winem tego dnia z rozszerzonym oznaczeniem geograficznym na etykiecie, DOC Montepulciano d'Abruzzo Teate Riserva i w moim przekonaniu okazało się najlepszym winem spotkania: pełne nut wiśni, jeżyn, a nawet porzeczek, bardzo harmonijne, świetnie już ułożone i, zwłaszcza jak na montepulciano, całkiem eleganckie (♥♥♥♥).



(<https://winicjatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/trinita.jpg>)

© Olaf Kuziemka

Colle Moro Alcade 2016 znów miało lekko chłopski, grubiej ciosany charakter, niestety, także odrobinę przegotowany owoc (♥♥♥). Za to jedno z dwóch najstarszych win podanych w czasie degustacji, **Marchesi de Cordano Trinità 2014** wydało mi się po prostu kuriozalne: pełne nut mocno palonej beczki, kawy, węgla, ze słodczą spalenizny, ale też wyraźną nutą waniliową i to mimo sześciu lat na karku (♥♥♥). Nie mogłem oprzeć się wrażeniu, że należy do szczęśliwie minionej epoki, w której tego typu potworki produkowane były przez prowincjonalnych winiarzy niepewnych wielkiego potencjału własnego terroir i rosnących w nim odmian, którzy na siłę pudrują i perfumują coś, co takich zabiegów zupełnie nie potrzebuje. Tym bardziej, że Trinità ma naprawdę świetną materię. Nieco lepiej wino wypadło w parze z mocno słoną kaczką w esencjonalnym sosie z porto, gdy odsłoniło trochę swej prawdziwej twarzy niepotrzebnie skrywanej pod mocnym makijażem. Co ciekawe, dla wielu dziennikarzy i blogerów kulinarnych to właśnie montepulciano od Colle Moro było najlepszym winem popołudnia.

Jeśli Trinità bawiła się w postmodernizm, ostatnie wino degustacji było otwarcie oldskulowe. Zrobione w tym samym roczniku co poprzednik **Collefriso In & Out** miało nieco lżejszą materię, było wyraźnie ewoluowane, z nutami śliwkowego kompotu, ale zachowało przy tym sporo świeżości (♥♥♥♥).

Spotkanie w Bristolu potwierdziło, że Abruzja jest regionem, który warto winiarsko eksplorować. Montepulciano, jeśli tylko dobrze się je traktuje, daje wina uczciwe, prostolinijne, niekiedy dość rustykalne, ale zazwyczaj bardzo uniwersalne w połączeniach gastronomicznych. Zdolni winiarze, a takich jest w regionie wielu, potrafią wyciągnąć z tej odmiany jeszcze więcej, czego najlepszym przykładem są wina z Colline Teramane. Szukając montepulciano d'abruzzo nie warto już schylać się tylko na najniższą półkę.



(https://winiCjatywa.pl/wp-content/uploads/2020/09/rosa_ae.jpg)

PS. Z montepulciano powstają też nad południowym Adriatykiem doskonałe, esencjonalne wina różowe, które mają osobną apelację, **DOC Cerasuolo d'Abruzzo**. Jedno z nich, **Rosa-ae 2018** od Torre dei Beati zostało właśnie uznane przez przewodnik Gambero Rosso za najlepsze rosato Włoch.

Źródło win: degustowałem na zaproszenie organizatorów.

 Poleć:

(/#facebook) (/#twitter)

(/#wykop) (/#email)

← 12 WĘGIERSKICH WIN Z ALDI ([HTTPS://WINICJATYWA.PL/12-WEGIERSKICH-WIN-Z-ALDI/](https://winiCjatywa.pl/12-wegierskich-win-z-aldi/))

SEMÉLI FEAST WHITE 2019 →

PODOBNE WPISY



Dragani Montepulciano d'Abruzzo 2011



Monti Montepulciano Senior 2007



Montepulciano d'Abruzzo Alteno 2014

KOMENTARZE

Musisz być zalogowany by móc opublikować post.

Zaloguj się

Nazwa użytkownika lub e-mail

Hasło