



### Złoty środek



Każda prezentacja Barolo i, szerzej, win piemonckich siłą rzeczy zaczyna się od stwierdzenia, że w żadnym innym regionie dyskusja tradycji z moderną nie przetoczyła się z równą siłą, owocując dwoma odrębnymi stylami, które w dużym uproszczeniu można by sprowadzić do frazy: *botti* kontra *barriques*. Wielkim orędownikiem starego stylu jest u nas Wojtek Bońkowski, który z ulgą powitał podczas tegorocznej degustacji Nebbiolo Prima odwrót od ultranowoczesnych trąjących wanilią Barolo. I słusznie.

Tam gdzie jednak, jak to się dzisiaj w żargonie winiarskim mówi, „tradycja idzie ręką w rękę z moderną” potrafią powstawać wielkie wina, skoncentrowane, intensywne, a jednocześnie nie przykrywające terroir.

Pomiędzy dwoma obozami plasuje się posiadłość **Elvio Cogno**. Prowadzący obecnie winnicę zięć Cogno – Valter Fissore ostatnimi czasy wydłużył proces winifikacji nawet do 40 dni, a w dojrzewaniu zwiększył udział dużych sławońskich beczek. Sam proces fermentacji przeprowadzany jest tu jednak na modłę nowoczesną: w nierdzewnych kadziach z kontrolą temperatury.



Dziesięciohektarowa winnica w gminie Novello, a więc do nie dawna uważanej za pośledniejszą w stosunku do takich siedlisk jak Barolo, Serralunga d'Alba czy La Morra jest w posiadaniu jednej z najlepszych parcel: Ravery. Obecnie przechodzi się tu na ekologiczną uprawę. Wina z Novello zbliżone są w swojej ekspresji do win pochodzących z Barolo, uznawanych za ucieleśnienie piemonckiej klasyki. Świeży owoc, soczystość i miękkie garbniki to ich największy atut.

Dostępne na polskim rynku dzięki Vini e Affini **Barolo Ravera 2004** od Elvio Cagno (do kupienia w Warszawie min. w takich sklepach, jak Four Senses, Wine Corner, Dominus; w cenie ok. 170 PLN) w sposób doskonały łączy tradycyjną finezję z intensywną owocowością. Wino to może starzeć się przez dekady nabierając złożoności, ale już dziś sprawia ogromną przyjemność. Nie jest jak tradycyjne Barolo winem sknerowanym, które trzeba odkładać na długie lata, by dopiero je docenić. Ani jak nowoczesne Barolo posągową rzeźbą o garbnikach, które dąłoby się kroić nożem (to tendencja, która dziś wciąż silnie utrzymuje się w Serralundze i La Morrze). Wybijającą cechą tego wina jest potoczystość. Dojrzały owoc, ostra kwasowość, słodko gorzki środek i miękkie cytrusowe taniny tworzą tu krągłą całość, która miękko płynie, niczego nie pozostawiając osobno. Ciepły hedonistyczny bukiet, w którym możemy doszukiwać się herbaty z sokiem malinowym, fiołków, słodkich przypraw i tarty cytrynowej zaskakująco nas prowadzi do wina o wysmukłym cieple i delikatnej satynowej fakturze. Nie ma tu cienia rozwodnienia, które jak WB wspominał na łamach Magazynu Wino było problemem rocznika 2004. Kolejny dowód na to, by w słabszych rocznikach kupować tylko wino od najlepszych. I na to, że kompromisowa droga między tradycją a modernizmem nie musi być wcale kompromisem z jakością.



Tagi: [Elvio Cagno](#), [Ravera](#)

Ten wpis został opublikowany 6:04, 23 Czerwiec 2010 o 8:40 pm i jest zaszeregowany do kategorii [Barolo](#), [Włochy](#). Możesz śledzić wszystkie odpowiedzi do tego wpisu poprzez kanał RSS 2.0. Możesz dodać odpowiedź lub trackback ze swojej strony.