

Jednym słowem – Pfaltz



Wina niemieckie w wielkim stylu wracają na polski rynek. Prawdę mówiąc, nigdy z niego zupełnie nie znikły, jednak w ostatnim czasie zbyt długo ich prawdziwą wartość tłumili fale przeciętnych, półsłodkich sikaczy, zupełnie nieoddających wspaniałych możliwości niemieckich winnic, a w szczególności rieslinga.

Zorganizowane niedawno przez firmę Jung&Lecker w kilku miastach Polski degustacje stanowiły okazję do spróbowania nowych, bardzo interesujących win niemieckich z Palatynatu. Była to szansa, by ocenić możliwości tego okręgu i przekonać się o obecnej kondycji tamtejszego winiarstwa, zwłaszcza że reprezentowały go naprawdę znakomite wina.

Solidne podstawy

Palatynat to duży i zróżnicowany region winiarski, który obecnie swoją pozycję na rynku buduje pomału, ale konsekwentnie, i co najważniejsze – z sukcesami. Warunki do produkcji dobrych win są tu doskonałe, nic więc dziwnego, że wina stąd pochodzące tworzą interesującą i urozmaiconą mozaikę stanowiącą około 26% wszystkich win produkowanych w Niemczech.

Palatynat osadzony jest na glebach lessowych, wapiennych i gliniastych – stanowią one materię, z której wyrasta zaiste wspaniała winorośl, stając się podstawą udanych i intrygujących win. Bez wątplenia prawdziwą klasę i szlachecki sznyt ujawnia tu riesling, dając aromatyczne wina o bogatej, treściwej strukturze. Interesujące efekty uzyskuje się również z innych białych odmian, takich jak grauburgunder, silvaner, gewürztraminer, scheurebe, traminer, müller-thurgau czy kerner. Z czerwonych zaś ciekawie wypadają do- rnfelder, spätburgunder, portugiser.

Od pewnego czasu widać w Niemczech stały trend zwiększania produkcji win czerwonych – to oznaka rynkowego zapotrzebowania, ale też prób zmierzenia się z nowym winiarskim wyzwaniem. Jest to z pewnością ciekawe zjawisko, ale Niemcy słyną i słynąć będą przede wszystkim z win białych – są tu pod wieloma względami niedoścignieni. Tak więc do pełnego przewrotu w proporcji produkcji win białych i czerwonych z pewnością nie dojdzie.

W samym Palatynacie da się również zauważyć dwa style, dwie winiarskie drogi, którymi podążają producenci – z jednej strony nowoczesne, (u)znane na rynku i znakomicie prosperujące domy winiarskie, z drugiej – sto-

jący trochę na bakier z trendami i trzymający się nieco z boku winiarze z południa regionu, ceniący nade wszystko tradycję i familijny styl prowadzenia winnic. Interesująco przedstawia się tutaj swojska stylistyka palatynackich win wytwarzanych np. przez winiarzy z Hambach: Eugena Friedricha, braci Karla i Güntera Sommerów, Hansa Abla czy Gerda Rudolpha. Może nie imponują oni rozmachem produkcji, wielkością winnic, ale dbają o zachowanie tradycyjnych metod i własnego, „domowego” stylu, a przy tym klasy i indywidualnego charakteru win.

W tym miejscu regionu można znaleźć również bardzo miłe akcenty polsko-niemieckie. Wspomniani winiarze z Hambach chętnie podkreślają związki regionu z Polską, odwołując się do wielu historycznych wydarzeń, które łączyły kiedyś oba kraje. Chętnie częstują tu także świeżym, młodym winem w charakterystycznej, solidnej, półlitrowej szklanicy – Szopenglass, przy wtórce nieodzownego toastu: Zum Wohl! Ale o tej części regionu opowiemy innym razem.

Światowy szyk

Palatynat to spory, bardzo ciekawy i zasłużony obszar winiarski, pokaźne i obfite źródło wielu ciekawych win. Klimat panuje tu suchy i ciepły, co pozwala zwykle na obiecujące i dorodne zbiory. Jak można ogólnie scharakteryzować tamtejsze wina? Z pewnością są to trunki bogate, o czystym charakterze oddającym wspaniale możliwości szczerpów i gleb. Wyraziście, owocowo-miodowa natura aromatów i smaku, świetna budowa, dobry potencjał dojrzewania czynią je winami naprawdę wielkiej klasy. Wina z posiadłości Dr. Basserman-Jordan, Reichsrat von Buhl czy Dr. Bürklin-Wolf cieszą się renomą na międzynarodowych rynkach (z wielkim powodzeniem dotarły też na rynki azjatyckie, gdzie zdobyły duże uznanie).

Posiadłość winiarska Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan to prawdziwa instytucja – oprócz produkcji świetnych win, znajduje się tu imponująca kolekcja starych roczników, właściciele mogą poszczycić się winami nawet z 1880 roku. Są również i inne cenne, związane z winiarstwem eksponaty.

Przez długie lata użytkowania tych ziem ich właściciele zajmowali się nie tylko doskonaleniem winiarskich umiejętności – polityka, działalność naukowa, mecenat sztuki również nie były im obce. Rodzina Bassermann-Jordan ma poważny wkład w rozwój klasyfikacji nie-

mieckich win, ustaw i profesjonalnych dzieł naukowych z zakresu winiarstwa. Przede wszystkim jednak może ona poszczycić się dziesięcioma winnicami z doskonałymi ekspozycjami dla rieslinga i to na jego produkcji się głównie koncentruje. Staranna selekcja gron, obniżanie wydajności z hektara, ścisła kontrola temperatury fermentacji i kolejnych etapów produkcji czynią te wina prawdziwie finezyjnymi.

W niewielkiej ilości powstają tu również wina kupażowane. Od 1996 roku, oprócz rieslinga, znajdują się tutaj bowiem nieduże nasadzenia weissburgundera, spätburgundera, chardonnay i merlota.

Z kolei posiadłość Reichsrat von Buhl szczyci się parcelami winiarskimi, jednymi z najlepszych w Niemczech (doskonałe, m. in. we Forst i Deidesheim). W sumie posiada prawie 60 hektarów upraw. Znakomite uwarunkowania klimatyczno-geologiczne, długoletnia tradycja połączona z autentyczną dbałością o poziom win spowodowały, że wina te zazna- czyły swą obecność na rynku wieloma prestiżowymi wyróżnieniami.

Po słabszych latach na początku XX wieku, od połowy lat 90. posiadłość Reichsrat von Buhl odnotowuje w świetnym stylu powrót na winiarską arenę, dając się poznać jako prawdziwy producent w czołówce win nie tylko niemieckich, ale i europejskich. Prym wiedzie tu oczywiście riesling, ale są też gewürztraminer, spätburgunder, grauburgunder, scheurebe i weissburgunder.

Ponad 400-letnie winnice Dr. Bürklin-Wolf także wpisują się w najbardziej prestiżowe dokonania winiarskie Palatynatu. Obecnie jest to największa prywatna winiarska posiadłość w Niemczech. Oprócz znakomicie prowadzonych winnic i produkcji, szczyci się ona znakomitą kolekcją muzealnych win, spoczywającą w starych piwnicach. Latafundia tworzą odrestaurowane zabytkowe budynki, winoteka, ogrody i restauracja. To miejsce bardzo chętnie odwiedzane przez turystów, prowadzi się tu bowiem nie tylko produkcję win, ale i ożywioną działalność kulturalną, związaną m. in. z organizacją przedstawień operowych, koncertów muzyki klasycznej itp.

Znakomite ekspozycje terenu, bardzo ważne i pieczołowite podejście do produkcji wina na każdym etapie, nacisk na charakter terroir i coraz poważniejsze zaangażowanie w biodynamiczny charakter prowadzenia winnic powodują, że na całym świecie wina te podbi-

ly serce niejednego konsumenta. Dr. Bürklin-Wolf, jak większość dynamicznych wytwórców, próbuje sił w kupażowaniu win i produkcji win czerwonych. Oprócz rieslinga uprawia się więc tu też szczepy weissburgundera, gewürztraminera, spätburgundera czy dornfeldera.

Winiarska trasa

Palatynat to dobrze ponad 20 tysięcy hektarów winnic. Jak widać, prym wiodą oczywiście uwodzające smak rieslingi – harmonijne, treściwe i bardzo aromatyczne. Prostota i znakomity styl tych win powodują, że i u nas stają się one coraz bardziej widoczne i chętniej kupowane.

Sam region jest bardzo ciekawy pod względami turystycznymi oraz kulinarnymi i dobrze w tym względzie przygotowany – na odwieczających te tereny czeka Deutsche Weinstrasse, która pozwoli zapoznać się z wieloma atrakcyjnymi miejscami, parcelami winiarskimi, zabytkami, restauracjami, no i samymi winami oczywiście. Każdy, kto zdecyduje się na zwiedzanie tych terenów, może być pewny, że jego wiedza o winie wzbogaci się o solidne doznania.

Wina białe

(****-)

Forster Pechstein, von Buhl, Riesling Grosses Gewächs, trocken

W aromacie ujawnia przyjemne i żywe aromaty przejrzałych gruszek, jest także dżem brzoskwiniowy, miąższ białych śliwek (renklody) oraz bardzo świeże nuty zroszonej trawy i kwiatów białego bzu. Przyjemne i ekstraktywne w ustach, rozwijające się gładko i żywo, owocowa aksamitność plus delikatne miodowe tło. Wino ładnie zbalansowane, z miłą fakturą. W ustach wyczuwalne również wyraziste nuty owoców egzotycznych (cytryna, brzoskwinia, ananas). Bardzo interesujące i solidne, choć przydałby się odrobinę dłuższy finał.

(****+)

Riesling 2003, von Buhl, kabinett, trocken

Urodziwy, przekonujący i czysty riesling. Aromatyczny, choć na początku nieco zamknięty, potrzebuje trochę więcej czasu, po mału ujawniając przejrzałe nuty jabłka, mandarynek i brzoskwiń oraz delikatne, korzenne (muszkatołowe) aromaty. W ustach przyjem-

ne, stonowane, krągłe, dobrze wyważone, z akcentami świeżej bazylii, a także odrobiny siana i przejrzałych gruszek. Ciekawa, zachęcająca do dłuższego kosztowania struktura wina.

(****)

Riesling 2002, von Buhl, spätlese trocken

Finezyjne aromaty, nos dostatni i obiecujący. Wino delikatnie miodowe. Rozwija się ładnie, ujawniając przyjemne, nieco słodkawe nuty kwiatowe i świeżej cytryny. Znaleźć można także dojrzałe, soczyste brzoskwinie i ananasy. W ustach smaczne, dość delikatne, zachowuje jednak wyrazisty styl i ukazuje wyraźny, egzotyczny rys – dojrzałych cytryn, soku z ananasów i skórek pomarańczy. W finiszu wyczuwalny smak szarlotki na drożdżowym cieście oraz limonki i jabłkowych pestek. Z przyjemnie palącą goryczką, akcentami krzemienia i minerałów tworzy miłą paletę aromatów i smaków. Mimo to chciałoby się trochę więcej finezji.

(****)

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling 2002, Bassermann-Jordan, kabinett, trocken

Ładnie rozwinięte nuty dojrzałych owoców i miodu. Aromat nie jest przesadnie rozbudowany, ale nie można odmówić mu złożoności i stylu. Jest tutaj trochę kwiatów lipy, rumianku, świeżych liści oraz suszonych moreli. W ustach przyjemne i przystępne – ładna kwasowość, mineralny charakter i stonowana goryczka dają wrażenie udanej i przekonującej harmonii, którą dodatkowo uzupełnia dobrze zbudowana, świeża owocowość. Wino przystępne, uniwersalne.

(****+)

Julie Riesling, von Buhl, 2002, kabinett, halbtrocken

Wino o delikatnym aromacie cytryny, dojrzałej brzoskwini i „zielonych” niuansach (świeżo skoszona trawa, liście) oraz wyraźnej nucie mineralnej i lekkiej ziołowej (bazylii). W tle aromaty szarlotki i lekko zleżałego jabłka. W ustach żywe, wdzięczne w picciu – przyjemne i lekkie, o kwiatowym wyrazie z ładnie zaznaczoną żywą kwasowością. Mimo że wino sklasyfikowane jest jako półwytrawne, to wykazuje bogaty charakter i pełną, rozwiniętą aromatyczność. Może się więc podobać, choć przydałoby mu się jednak trochę więcej wyrazistości i charakteru.

(***)

Riesling 2003, Bassermann-Jordan, QbA, trocken

Wyważone nuty owocowe: dojrzały ananas, trochę nut tostowo-chlebowych i ziemisto-mineralnych, coś z mokrej wełny, lekko zleżałych jabłek i ciasta drożdżowego z kruszonką. W ustach żywe, pełne, z akcentami jabłkowych pestek, trochę cytrynowe. Budowa solidna i gładka z przyjemną goryczą, brak mu odrobiny harmonii i stylistycznej oglądy, ale w sumie – całkiem niezłe.

(***)

Armand, Riesling 2003, von Buhl, kabinett halbtrocken

Czysty, delikatnie nasycony kolor. W aromatach wyczuwa się gruszkę, dojrzałe brzoskwinie i przejrzały agrest oraz akcent jakby surowego białego mięsa. W ustach żywe, zgrabne, z wyrazistą, soczystą i dojrzałą nutą owoców (jabłek, moreli, gruszek i bananów). Poprawne, z dość wyraźnie zaznaczoną nutą słodczy, co może dać mu większe szanse na wyczulonym na podobne niuanse polskim rynku.

Wina czerwone

(****-)

Spätburgunder 2003, von Buhl, QbA, barrique, trocken

Wyrazna zwierzęco-drewniana nuta, trochę znoszonej skóry i zapuszczonej piwniczki (kurz, stare, lekko zbutwiałe drewno, kamień). Wiśnie z pestkami i jeżyny. Jeszcze zbyt młode, wymaga nieco przewietrzenia, oddechu. W ustach mocno owocowe, z pieczarkowym odcieniem. Uwydatnia wiele cech typowych dla pinot noir – złożony aromat i nieprzesadzona struktura. Wino zgrabne, ale trochę brak mu wyrafinowania, szlachetności.

(****+)

Villa Bürklin rot 2003, QbA, trocken

Eksperymenty z winami wieloszczepowymi w posiadłości Dr. Bürklin prowadzone są od około 10 lat. Tutaj mamy do czynienia z interesującym i przekonującym kupażem pinot noir, sangiovese i dornfeldera. Nasycona, ładna barwa. W nosie wino ujawnia maliny, świeże drewno i „szorstkie” owoce czarnego bzu i tarniny, pojawia się także przypieczona skórka chleba i trochę cynamonu. Średniej budowy, dość przystępne w picciu. W ustach trochę pieprzu, ciemnych owoców i kakao, gładkie, z ładnie przytartymi taninami, co zawdzięcza przebywaniu w beczkach typu barrique.

Mariusz Kapczyński

(*****) – wybitne, prawdziwe arcydzieło

(****) – bardzo dobre, wino z dużą klasą

(****) – dobre, interesujące

(***) – całkiem niezłe, przyzwoite

(**) – słabe

(*) – omijając z daleka, wino z wyraźnymi wadami

(- lub +) oznacza dodanie/odjęcie nieznacznych „półpunktów”

