

# wina czas

WWW.CZASWINA.PL - NR 3 (51)

CZERWIEC - LIPIEC 2011



cena 12,90 zł (w tym 8% VAT)

ISSN 2080-4253



CW51

Fot. K. Kozłowski

**Alentejo**

Winem i zbożem malowane

**San Juan**

Pod niebem pustyni

**Toskania**

Chmury nad chianti



Rocznik 2009 był, ogólnie rzecz biorąc, przeciętny w regionie.

Po łagodnej zimie przyszła wyjątkowo deszczowa wiosna, przyspieszając wzrost winorośli.

Pod koniec upalnego lata temperatury nieco spadły i noce były chłodniejsze. We wrześniu, dzięki dniom i deszczowym, i słonecznym, winogrona mogły się w pełni rozwinąć, wydając dojrzałe owoce o dobrej aromatycznej strukturze. Zapowiada się rocznik średni, najwyżej – dobry

# chianti



W rezultacie otrzymaliśmy średni poziom alkoholu, sporą głębię koloru i ponadprzeciętny ekstrakt, który rokuje świetny potencjał starzenia. Całkowita kwasowość wszystkich win była raczej niska.

Wielu z poważanych producentów, np. Marchesi de' Frescobaldi czy Ricasoli, uważa, że chianti classico wciąż wiele sobą reprezentuje i z biegiem lat jego prestiż będzie wzrastał. – Chianti classico to dziś kombinacja jedynej w swoim rodzaju apelacji produkującej wino o wysokiej jakości – mówi Lamberto de' Frescobaldi, dyrektor Marchesi de' Frescobaldi.

Natomiast Renzo Cotarella, dyrektor zarządzający winiarniami Marchesi Antinori, ostrzega, że niedawny kryzys i spadek cen skutkujący niższymi cenami sprzedaży nie służą wizerunkowi chianti classico.

Alessandro Fonseca, wiceprezes konsorcjum Chianti Classico i właściciel posiadłości Pereto w okręgu Chianti, obawia się, że wino nie zdołało stworzyć dla siebie lepszego statusu na arenie międzynarodowej, a tym samym zbudować wizerunku oddalającego je od zwykłego chianti.

## Kryzys

– Apelacja chianti classico jest wciąż w fazie kryzysu – twierdzi Fonseca. – Ceny hurtowe gwałtownie spadły, pociągając za sobą także wartość butelkowanego wina, przez co wiele winiarni zdeklasyfikowało swoje wina i zaczęło sprzedawać je poniżej kosztów, po cenie obniżonej nawet do 2,60 euro za butelkę – relacjonuje.

Wydaje się, że jedyny sektor korzystający i zarabiający na kryzysie to pośrednicy lub brokerzy kupujący wino luzem i z przeceny, a następnie sprzedający je pod własnymi etykietami lub wedle życzenia klientów. Czy stanie się to nowym trendem?

– Wina jest po prostu za dużo – zauważa Francesco Ricasoli, dyrektor winiarni Barone Ricasoli.

Pomimo takich negatywnych tendencji spotyka się jednak producentów, z Fonsecą włącznie, którzy zgadzają się, że przy produkcji reprezentowanej przez uznane wytwórnie – jeśli wino ma dobry stosunek ceny do jakości – apelacja ma duże szanse na sukces, podczas gdy ci, którzy o jakość nie dbają, skazani będą na niepowodzenie.

– Wiele piwnic, winiarni i magazynów zapchanych jest niesprzedanymi rocznikami i tu jest pieśń pogrzebany – podkreśla Frescobaldi. – Tak samo jak kwestia składowania, istotny jest czynnik ekonomiczny, szczególnie dla mniejszych winiarni, które nie posiadają sieci sprzedażowych tak ważnych w walce o wiarygodność i zmuszone są w związku z tym do sprzedaży poniżej kosztów – kończy.

## Supertoskany

Opinie głównych graczy na rynku winiarskim na temat supertoskanów są mieszane. Obaj najważniejsi producenci, Antinori i Frescobaldi, twierdzą, że ciesząc się ustaloną pozycją supertoskany nadal są w stanie ją obronić, jeśli chodzi o ceny sprzedaży. Twierdzą też, że ich sprzedaż wzrosła. Nowsi specjaliści od supertoskanów na rynku międzynarodowym borykają się tu jednak z wieloma trudnościami.

– Sytuacja supertoskanów odzwierciedlających styl zbyt międzynarodowy nie jest łatwa – mówi Pallanti, szef Consorzio Chianti Classico. To stanowisko popierają inni lokalni producenci, dodając, że wina o rozchwianej tożsamości, produkowane pod rynek amerykański i prezentujące aksamitną kwasowość, więcej dębu i złożoną strukturę straciły swój czar i udziały w rynku.

## Sangiovese

Większość producentów zgodziłoby się, że sangiovese nadal odgrywa ważną rolę w apelacji, zapewniając chianti classico gwarancję zarówno solidnej tożsamości, jak i stylu. – Nawet istotniejszą w chianti classico niż w supertoskanach – zauważa Frescobaldi. W ciągu kilku ostatnich lat nasadzenia sangiovese były coraz mniejsze. Inni zaryzykwaliby nawet stwierdzenie, iż ta odmiana, raczej trudna w uprawie, powinna być sadzona tylko na najlepszych wystawach, żeby zagwarantować coroczną jakość na stałym poziomie.

W zasadzie nie ma żadnych nowych trendów wartych uwagi poza wyraźnie widocznym stylem produkcji z wyższym użyciem sangiovese oraz odmian lokalnych i mniejszym wykorzystaniem odmian międzynarodowych. Trendem – przez wielu producentów postrzeganym jako konieczność – są wysiłki zmierzające do odzyskania wiarygodności rynkowej, a także powrót do idei prawdziwego siedliska oraz produkcji win o wysokiej jakości, posiadających prawdziwą tożsamość, którą zagwarantować mogą tylko najlepsze klony użyte we właściwych miejscach. ●