

Wina CZAS

WWW.CZASWINA.PL - NR 6 (48) - GRUDZIEŃ 2010 - STYCZEŃ 2011

Sycylia
Osobny kontynent winiarski

Bułgaria
Całkowite zauroczenie

Kulinarna Hiszpania
mistrzów

**Agustí
Torelló Mata**

Człowiek Roku "Czasu Wina"

cena 12,90 zł (w tym 7% VAT)

ISSN 2080-4253



240000004060828

CW48

Dar słonecznej wyspy

MICHÈLE SHAH

Nero d'avola, znana również jako calabrese, tak naprawdę nie ma nic wspólnego z Kalabrią. Niewiele wiadomo o jej historii czy pochodzeniu genetycznym. Pierwsza udokumentowana na piśmie wzmianka o nero d'avola, odnosząca się do uprawy tej winorośli na Sycylii, pochodzi z roku 1700.

Niezwykle trudno zdefiniować pochodzenie sycylijskich odmian winogron, z których wszystkie z wyjątkiem nerello są ze sobą powiązane, a ślady ich pochodzenia zatarły się na przestrzeni wieków. Jedyny pewny fakt to taki, że nero d'avola jest specjalnością Sycylii. Niewiele jej uprawia się poza tą wyspą, a to, co jest, to niedawne nasadzenia realizowane głównie w celach eksperymentalnych – wyjaśnia Attilio Scienza, włoski autorytet w dziedzinie uprawy winorośli oraz profesor winogradnictwa na uniwersytecie mediolańskim.

Obecnie nero d'avola rośnie na powierzchni około 19 tysięcy hektarów i jest to najpopularniejsza odmiana czerwonych winogron na Sycylii i druga pod względem obsadzonej powierzchni, zaraz za catarratto, lokalną odmianą białych winogron, zajmującą około 33 tysiące hektarów.

Rosnąca popularność

Nero d'avola obecna jest we wszystkich rejonach wyspy, niemniej najsmielej poczyna sobie w okolicach Agrigentu, Trapani i Caltanissetty. Jej popularność w ciągu ostatniego dziesięciolecia stale wzrasta. Z 14 tysięcy hektarów w roku 2000 nasadzenia tej odmiany osiągnęły punkt kulminacyjny w 2008 roku, kiedy było ich ponad 19 tysięcy hektarów.

Po latach badań i eksperymentów większość sycylijskich producentów przyznaje, że nero d'avola to czołowa odmiana Sycylii – o ogromnym potencjale i rozpoznawalna na międzynarodowej arenie jako odmiana czysto lokalna.

Dzięki gorącemu śródziemnomorskiemu klimatowi wyspy nero d'avola z długimi, suchymi okresami dojrzewania świetnie sobie radzi na Sycylii, natomiast – jako odmiana wrażliwa na pleśń – o wiele gorzej znosi chłodniejszy i bardziej wilgotny klimat.

Uniwersalność nagrodzona

Źródłem popularności nero d'avola jest jej dojrzałość, owocowość, kolor i struktura, a także dobra kwasowość, tak potrzebna do procesu starzenia. A ponadto daje ona wina uniwersalne, występujące albo w wersji nowoczesnej – pite

jako młode i prezentujące styl dostępny szerszej rzeszy konsumentów, albo bardziej tradycyjnej – jako wino, które dojrzewając, pokazuje bardziej surowe oblicze.

Według Alessia Planety wina z nero d'avola to wina siedliskowe, zmieniające swój charakter zależnie od miejsca, z którego pochodzą. – Jeżeli chcesz stworzyć wino owocowe w lekkim stylu, to obszary na zachodzie Sycylii są świetnym miejscem, żeby posadzić nero d'avola, a jeśli poszukujesz bardziej złożonego, idealnego do starzenia wina, w takim razie najlepszy będzie rejon Noto i Vittorii – twierdzi Planeta.

Nero d'avola dobrze radzi sobie w większości regionów Sycylii. Zwłaszcza tam, gdzie gleba jest w głównej mierze gliniasta i wapienna. Wyraźniejszą różnicę widać przy lżejszych i luźniejszych glebach okolic Noto, gdzie wina są elegantsze i bardziej aromatyczne, oraz w rejonie Menfi, Marsala i Contea di Sclafani – tam wina mają lepszą strukturę.

Nero d'avola rośnie obecnie (ze względu na oficjalne przepisy) na obszarze 10 ze wszystkich samodzielnych apelacji Sycylii. Udział procentowy waha się od minimum 20 proc. do ponad 85, w zależności od apelacji. Jedną z najbardziej interesujących jest stosunkowo nowa apelacja DOCG Cerasuolo di Vittoria, gdzie do odmiany frappato dodaje się 50 proc. nero d'avola.

– Nero d'Avola to wino przede wszystkim owocowe, bardzo przyjemne, o niskiej zawartości tanin – mówi Scienza. – Jeśli zależy nam na jego starzeniu, by uzyskać wino o większej złożoności, należałoby zmieszać je z shirazem, merlotem lub cabernetem sauvignon, czyli odmianami bardziej tanicznymi, które dałyby winu lepszą strukturę, tworząc naprawdę atrakcyjne połączenie – dodaje.

Ostatnią, choć nie mniej ważną sprawą, jest nie tylko uniwersalność nero d'avola w kwestii stylu i struktury, ale także ceny. Dzięki elastyczności i różnorodności w produkcji win z tej odmiany, można nabyć markowe wina w rozsądnych cenach; odznaczają się one dobrą relacją cena – jakość.

TŁUMACZENIE:
MAGDALENA MIRECKA-LIANA



Nero d'avola

Foto: Calabrese