



Co Ty wiesz o winach... jeśli nie próbowałeś win z Bordeaux!

Bordeaux to symbol winiarskiego świata i wielki biznes, który przypomina nieco grę Monopoly. Zamiast nieruchomości, gracze obracają prawami do wyłączności handlowania wielkimi markami lub sprzedają w najkorzystniejszym momencie stare roczniki, a nawet te, które jeszcze nie ujrzały światła dziennego (tzw. En primeur). Podobnie, jak na giełdzie, w obrocie winami główną rolę odgrywają brokerzy i negocjanci oraz ich pozycja w tym hermetycznym środowisku. To oni głównie decydują od kogo, w jakiej cenie i ile wina trafi w nowym sezonie na rynek. Większość miłośników tego regionu zapewne nie jest świadoma, jak bardzo krętą drogę ma do pokonania butelka wyborczego chateau od chwili kiedy opuści piwnicę producenta, do momentu, gdy trafi na stół.

■ Ikona winikultury

Na enologicznej mapie świata Bordeaux to święte miejsce. Z 57 wielkimi apelacjami, czyli oznaczonymi gminami, których nazwy widnieją na etykietach doskonałych win, jest ikoną winikultury. Ten arcyważny region winiarski położony jest u ujścia rzeki Gironde, w południowo-zachodniej Francji i graniczy z wybrzeżem Atlantyku. W stolicy regionu, od którego pochodzi nazwa tej krainy, co dwa lata odbywa się fiesta międzynarodowego rynku wina – targi Vinexpo. Do najbardziej znanych i szlacheckich trunków wytwarzanych w Bordeaux należy Saint Emilion, pochodzący z okolic malowniczego miasteczka, którego mury pamiętają początek zeszłego milenium.

Z tego miasta wywodzi się francuski system klasyfikacji jakości AOC (appellation d'origine controlle), jak również tu rodzi się czołówka wykupywanych natychmiastowo, prestiżowych win z najbardziej cenionych winnic świata. Większość amatorów wina słyszała o Petrusie, Haut Brion, Cheval Blanc, Chateau Mouton Rothschild, Le Pin, zamkach Latour czy Margaux – nie każdy miał jednak szczęście ich próbować. Bariery są zaporowe ceny tych win, a także ich słaba dostępność, wynikająca z małej skali produkcji i nieproporcjonalnie wielkiego popytu.

Jeszcze na początku XX wieku 2/3 produkowanych win w Bordeaux stanowiły białe wina słodkie. W czasie II wojny światowej ich ceny drastycznie wzrosły – ze względu na ograniczoną podaż cukru. Ale ta sytuacja zmieniła się diametralnie w latach sześćdziesiątych – wykarczowano większość krzewów białych odmian. Dziś na 10 butelek pochodzących w Bordeaux 8 to wina czerwone (oczywiście wytrawne).

■ Klasyfikacja smaku

Kamieniem milowym na drodze światowego sukcesu Bordeaux było wprowadzenie w 1855 roku klasyfikacji posiadłości, której dokonano

na potrzeby Wystawy Przemysłowej w Paryżu. System ten, obowiązujący z małymi wyjątkami do dziś, wprowadził podział winnic na 5 klas i odzwierciedlał stosowane przez winiarzy ceny. Wina najlepsze i najdroższe oznaczone są jako premiere cru classe. Poza nią stosowana jest dodatkowa kategoria – Crus Borgeois.

Poszukiwacze win, które po napełnieniu kieliszków przypominają dobitnie o swoim beczkowym dojrzewaniu, nie znajdą w Bordeaux wiele dla siebie. Bo Bordeaux to finezja, delikatność i dyskretna elegancja. Tutejsi producenci używają, podobnie jak inni beczek, ale z dębina nie przesadzają. Wina są starannie wyważone, nie charakteryzują się przesadną kwasowością czy słodyczą, która wiąże się z gorącym klimatem, bo w Bordeaux większy wpływ na uprawy wywiera zbawczy chłód Atlantyku, lasy osłaniające winnice i rzeka Gironde niż upalne słońce. Dlatego styl tego regionu jest niepowtarzalny i trudno go porównać do innych krain winiarskich basenu Morza Śródziemnego.

Owoce szczepów Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc – trzech muszkietierów, reprezentujących godnie smak prawdziwego Bordeaux, oddzielnie zbiera się i poddaje winifikacji. Głównie z tych odmian produkowane są wina w tym regionie, przez Anglików pieczołowicie nazywane bordelais. Otrzymane wina miesza się zgodnie ze ściśle ustanowionymi proporcjami. W każdej winnicy powstaje inna kompozycja. To fenomen tego regionu. Ambicją winiarzy jest próba nadania zekłęciu uwięzionemu w butelce indywidualnej osobowości i oryginalnego stylu.

Wybierając dobrą butelkę Bordeaux należy przede wszystkim sprawdzić, gdzie wino zostało rozlane – jeśli na etykiecie znajduje się oznaczenie „mis e bouteille a la propriete” lub „mis e e bouteille a chateau” to warto ją wybrać. Oznacza, że wino napełniono w miejscu produkcji i cały proces – od krzewu do butelki – był prowadzony pod czujnym okiem winiarza. Drugi istotny element tej układanki to rocznik – tu polecam śledzić na bieżąco rankingi lat zbiorów – spośród ostatnich i bardziej udanych należą: 2002, 2000, 1999 i 1995.

Na zakończenie polecam wszystkim gospodarne korzystanie z dobrodziejstw wojaży wakacyjnych, czyli przezorne napełnianie kufrow butelkami z okolic, w których odpoczywamy. A jeśli zaplanujemy wizytę w Bordeaux – to świetnie – właśnie tu możemy zaoszczędzić (i zyskać) najwięcej – zaopatrując się w zapasy bezpośrednio w winnicy. Słonecznego lata i (nie)winnych przyjemności! ■■■