



foto. Viña Leyda

40

Chilijski bakecyl



foto. Viña Leyda

CHILIJCZYCY CHLUBIĄ SIĘ, ŻE SĄ NIEMCAMI AMERYKI POŁUDNIOWEJ. WSZYSTKO DZIAŁA TU JAK W ZEGARKU, NIE MA KORUPCJI, JEST SKUTECZNIE DZIAŁAJĄCA BIUROKRACJA. POŁOŻONA NA POŁUDNIE OD SANTIAGO DOLINA CENTRALNA, W OBRĘBIE KTÓREJ SIĘ PORUSZALIŚMY, PRZYPOMINA UPRAWNY OGRÓD, WINNICE – SANKTUARIA HIGH-TECH.

EWA WIELEŻYŃSKA



foto. Viña Leyda

Chile z PKB niewiele niższym od polskiego jest najszybciej rozwijającym się i najzamożniejszym krajem swojego kontynentu. Podział dóbr jest tu jednak bardzo nierównomierny, a hierarchia społeczna sztywno zarysowana. Wino stanowi linię demarkacyjną, za którą rozciąga się elitarny świat donów i donii (ta archaiczna forma tytułowania w Chile wciąż jest na porządku dziennym), którzy spożywają 10% krajowej produkcji. Cała reszta idzie na eksport. Stąd dość nietypowy przebieg – jak na europejskie standardy – miała nasza wizyta zorganizowana przez agencję Brandabout. Byliśmy tam nie tylko po to, by czegoś dowiedzieć się o chilijskich winach, ale również po to, by chilijscy winiarze mogli przetestować na nas zamorskie gusty. Z każdej degustowanej próbki byliśmy pieczołowicie odpytywani i wszystkie nasze zdania były skrętnie raportowane, co miało, jak nam wyjaśniono, zbudować obraz polskiego konsumenta. Mniejsza o statystyczną wiarygodność tej próby przeprowadzonej na dwóch mało chyba reprezentatywnych dla polskiej społeczności dziennikarzach. Była w tym podejściu rzadko spotykana u winiarzy otwartość na wszelkie, również niepochlebne opinie. Ale była również chęć podążania za rynkiem, całkowita zewnątrzsterowność. Język chilijskich enologów jest skrajnie techniczny. Możemy dużo się dowiedzieć o funkcji rozmaitych podkładek (jak się okazuje, nie wszystkie winnice w niedotkniętym filokserą Chile są nieszczepione, niektórzy wierzą w wyższość szczepienia nad nieszczepieniem), klonów, drożdży, enzymów czy kwasów. Z technicznego punktu widzenia uczyliśmy się tu znacznie więcej niż w Europie, gdzie wino lubi się spowijać nimbem tajemnicy i każdą informację trzeba od winiarza mozolnie wyciągać. Bez ogródek możemy też mówić, co myślimy. Musimy tylko wymazać z naszego słownika termin *terroir*. Nikt nam się tu nie będzie mizdrzył i buzi nim wycierał. Trzeba powiedzieć: na szczęście. W sąsiedniej Mendozie, do której wyskoczyliśmy na weekend, winnica Trivento szczyła się programem „Integrated Terroir Project”. – *A na czym ten zintegrowany*

projekt polega? – spytałam. – *Ano, że winifikujemy wina z każdej parceli oddzielnie, a potem degustujemy i porównujemy próbki. Jaka gleba? Nie, tego nie wiemy.*

W Chile rzeczy powoli zaczynają się zmieniać. Nieliczni producenci zaczynają badać glebę i starają się do niej dopasować szczepy. Wcześniej nasadzenia były absolutnie przypadkowe. A właściwie arbitralne. Nie decydował o nich winogrodnik, nie decydował winemaker, ale decydował sales manager. Jeszcze dziś w wielu miejscach podział pracy jest sztywny – człowiek opiekujący się winnicą nie ma pojęcia, co się dzieje w piwnicy i na odwrót. W Via Wines oprowadzający nas winogrodnik opowiadał: – *Po lewej mamy sangiovese, po prawej tintorerę. – A co z nimi robicie? Kupażujecie?* – *Nie mam pojęcia, ja je tylko sadzę.*

Viña Vik:

złoty sen miliardera

Na tym tle wybija się winnica, którą mieliśmy okazję zwiedzać jako pierwszą, choć właściwie trzeba by ją zostawić na deser. O Viña Vik w Chile albo nikt nie słyszał, albo na dźwięk jej nazwy cedzi przez zęby: – *Tak, to piękny projekt.* Sama przed podróżą przejrzawszy stronę internetową Viña Vik, byłam sceptyczna. Jasno określony cel wydał mi się pretensjonalny: zrobić najlepsze wino chilijskie, pierwsze wino, które otrzyma 100 punktów u Parkera. Winnicę i powstające w niej wino na stronie nazywa się holistycznymi. „Całość jest większa niż suma jej części” – możemy przeczytać motto z Arystotelesa. Biznesmeni-wizjonerzy lubią cytować filozofów. A właścicielem posiadłości położonej w Dolinie Cachapal w miejscowości zwanej Millahue (nomen omen „Złote Miejsce”) jest jeden z najbardziej przedsiębiorczych i bogatych ludzi świata – Alexander Vik. Właściciel sieci hoteli, kilku firm internetowych i bóg wie czego jeszcze; pół-Norweg, pół-Urugwajczyk, mieszkający w Monte Carlo. Tak nam opowiadał rozpromieniony Gonzague de Lambert, zatrudniony przez Vika jako dyrektor do spraw sprzedaży. Sam Gonzague sroce spod ogona nie wypadł – z wykształcenia jest enologiem i dziedzicem znanego pomerolskiego zamku Château de

Sales. Kostyczność Bordeaux jednak go znużyła. W Millhaue poczuł wiatr w żaglach. Trudno rzeczywiście byłoby znaleźć miejsce pomyślane z większym rozmachem. 4500 ha rozciągających się w bajecznie pięknej dolinie ze sztucznym jeziorem, osłoniętej górami i położonej 68 km od oceanu. Startując w 2005 roku od zera, wykonano tu precedensowe prace: przeprowadzono staranne analizy gleby, w oparciu o które stworzono kartografię poszczególnych parceli, wybudowano też 8 stacji termicznych. Na razie na 6 rodzajach gleb obsadzono 1000 ha. Rośnie tu pięć czerwonych szczepów: cabernet sauvignon, merlot, carménère,

WINIARSTWO W CHILE ZMIENIA SIĘ Z ASTRONOMI CZNĄ PRĘDKOŚĆ CIĄ

cabernet franc i syrah, które wszystkie mają wchodzić w skład jednego jedyne go wina. Pierwszych 100 skrzynek zwinifikowano w 2009 roku. Vik 2009, który piliśmy w październiku na miesiąc przed zabutelkowaniem, to kupaż carménère, cabernet sauvignon i cabernet franc. Nad winifikacją czuwa tu utalentowany Cristian Vallejo oraz najstynniejszy w Chile winiarski konsultant Patrick Valette, który podobnie jak Gonzague pochodzi z Bordeaux i był współwłaścicielem Château Pavie. Dobre towarzystwo, na które mógł sobie pozwolić miliardier. I co? Uśmiechaliśmy się pod nosem (bajka wydawała się podejrzenie piękna), dopóki nie spróbowaliśmy wina. Nie wiem, czy otrzyma 100 punktów u Parkera, ale wiem, że było to najlepsze wino naszej podróży. Eleganckie, długie, świeże; symfonia ciemnych fioletowych owoców, podbita subtelnymi nutami torfu i gorzkiej czekolady. Genialnie zrobione wino z serii „nic dodać, nic ująć”; perfekcyjne, bez rysy. Tyle tylko, że butelka tego jubilersko oszlifowanego wina kosztuje 100 dolarów. Było nienagannie eleganckie, nie budziło moich emocji. Wszystko więc zależy od tego za co w życiu chcemy płacić.

Montes:

mistyczny fitness

Po drugiej stronie wzgórz otaczających Millhaue znajduje się Colchagua, jedna z najbardziej renomowanych chilijskich apelacji. Tutaj w Dolinie Apalta leży imperium Montesa. Nowoczesna winiarnia ma w swoim wyposażeniu najnowsze technologiczne gadżety. Jednak jesteśmy w Ameryce Południowej, krainie magicznego realizmu, toteż wszystko jest zaprojektowane zgodnie z zasadami feng shui, by kumulować pozytywną energię z kosmosu. A beczki, wprawdzie tylko z „icon wines”, słuchają chorałów gregoriańskich, co dobrze wpływa na wewnętrzną harmonię wina. Tańsze etykiety albo do muzyki nie dorosły, albo oszczędza się w ich przypadku na prądzie.

Aurelio Montes senior był jednym z pierwszych, którzy uwierzyli w syrah, kiedy nikt tej odmianie nie dawał w Chile szans. Stąd nazwa powstałego z tego szczepu wina premium: Folly (szaleństwo). Notki degustacyjne z winnicy Montesa zgubiłam. Szkoda, bo wina obok Vika podobały mi się najbardziej. Ale ponoć najważniejsza jest „pamięć mimowolna”. Zapamiętałam je jako skoncentrowane, mięsiste, dążące do elegancji i równowagi, ciut jednak pozbawione głębi, ciut konceptualne; idealne do nowoczesnych wnętrz – gładkie i wymuskane jak projekty Bo-Concept. Wywiad z Aurelio Montesem juniorem publikujemy obok.

Importer w Polsce:

Sommelier Dystrybucja

Viu Manent i Viña Estampa:

kilka chilijskich grzechów

W Colchagua odwiedziliśmy również Viu Manent i Viña Estampa. Pierwsza, o niezdecydowanym profilu, nie do końca porzuciła jeszcze konfiturowy styl, ale wie już, że współczesny świat domaga się win świeżych. Dziś nie bardzo wiadomo, o co w winach Viu Manent chodzi. W białych świeżość jest osiągnięta kosztem braku owocu czyli po prostu dojrzałości. Czerwone charakteryzuje często sztuczna w percepcji oleistość: owoc topi się w glicerolu. Tu i ówdzie po słodkim ataku policzki wykrzywia sążniste dokwaszenie. W tym całym nieokreśleniu poczyniono jednak zdecydowany krok i w tym roku zatrudniono nowego, energicznego winemakera Patricio Celledóna, który dobitnie mówi o potrzebie zmian. Jest więc nadzieja na lepsze.

Viña Estampa natomiast uczyniła swoją wizytówką hasło: „assemblage of Chile” z całą marketingową mową-trawą, jaka za tym idzie: kupaż jako narzędzie wyjątkowości, droga do doskonałości, środek do osiągnięcia równowagi... W jej winach najbardziej ze wszystkich degustowanych dochodziły do głosu stare chilijskie błędy:

MATIAS RIOS



foto: EW

zieloność przykryta słodyczą i niezintegrowana kwasowość również maskowana cukrem. Jakby sztuka kupażu była sztuką zamiatania wad pod dywan. Niezależnie od tego, jakich szczepów użyto w mieszance – a pojawiają się w Estampie również szczepy rzadko spotykane w Chile, jak petit verdot, petit syrah, viognier czy cabernet franc – każde wino smakowało jak skropiona kwaskiem cytrynowym konfitura.

Dyrektor do spraw sprzedaży Estampy, która produkuje popularną linię o znamiennej nazwie „Ticket to Chile”, stwierdził skromnie: *nie każdy musi jeździć mercedesem klasy S. Chile jest jak volvo: bezpieczne i przewidywalne*. Estampa jest być może wyborem przewidywalnym, nie nazwałabym go jednak bezpiecznym.

VIU MANENT

– importer w Polsce: Wina.pl

VIÑA ESTAMPA

– importer w Polsce: Wineonline

Cono Sur, Viña Gracia, Viña Leyda:

nowy rozdział – pinot noir

W Colchagua znajdują się również piwnice powstałego w 1993 roku Cono Sur, choć 1100 ha winnic jest rozrzucone po całej Dolinie Centralnej. Cono Sur jest częścią holdingu Concha y Toro, ale enolog Matias Rios podkreśla, że w odróżnieniu od „swojego ojca” Cono Sur stawia na innowację i nowoczesny wizerunek. „Nie – drzewom genealogicznym, nie – zakurzonym butelkom, liczy się jakość” – brzmi hasło reklamowe przedsiębiorstwa. Matias Rios uwielbia ferrari, rozmowy z duchami (zdarza mu się to całkiem często), trzęsienia ziemi (*it's fun*) i pinot noir, które jest jego oczkiem w głowie. Concha y Toro była pierwszym producentem, który już w 1968 roku posadził w Colchagua klony pinot noir sprowadzone z Oregonu; dziś uprawia je ekologicznie. Obecnie Cono Sur ma też plantacje pinotów w położonej nad Pacyfikiem, chłodniejszej dolinie Casablanki. Stamtąd wywodzi się ikona Ocio – ładnie zrobiony pinot o dosyć sztampowej nowoświatowej ekspresji,

rozegrany na prostych dwóch akordach: owocowym i ziemistym, jednak długi i czysty. Ocio znaczy tyle co słodkie leniwość. Nazwa w gruncie rzeczy oddaje skoncentrowaną, zastygłą materię tego wina, którego dynamicznym nazwać nie sposób. Za tę chwilę miłej beczynności musimy zapłacić 150 złotych.

Wokół pinota koncentruje się również uwaga Viñedos Córpora, producenta znanego w Polsce z popularnej marki Porta. Tutejsze pinoty pochodzą z najdalej wysuniętej na południe apelacji Doliny Centralnej: Bío-Bío, gdzie suma rocznych opadów jest stosunkowo wysoka, a temperatury niskie. Ikona Viñedos Córpora jest wino o dość technicznej nazwie Pinot Noir Millerandage, powstające wyłącznie z najmniejszych jagód w kiści, które jest mniej skoncentrowane, bardziej kwasowe i bardziej ziemiste od Ocio.

Skoro jesteśmy przy pinotach, zostawmy na chwilę południową strefę i pojedźmy w górę mapy do Leydy, nowej prężnej apelacji położonej 95 km na zachód od Santiago w kilkunastokilometrowej odległości od Pacyfiku. Region odkryła dla Chile rodzina Fernandez. Jako pierwsi w 1998 roku stworzyli tu winnice, a w 2002 roku dopro-

VIÑA VIK



foto: EW

wadzili do powstania apelacji Leyda, od której nazwę nosi też ich posiadłość. 245-hektarowa Viña Leyda jest jedną z najbardziej otwartych na zmiany chilijskich winiarni; szczepy starannie dopasowuje do gleb i ekspozycji, a wina ręką utalentowanej Viviany Navarette robione są z wyczuciem. Świetnie udają się tu szczepy białe: sauvignon blanc, chardonnay, a także sauvignon gris. Czerwone pinoty należą natomiast do najlepszych, jakie w Chile piłam. Zwłaszcza Pinot Noir Lot 21, niemal burgundzkie w stylu, o złożonych aromatach, solidnej strukturze i zwięzłej materii pomimo 14-procentowego alkoholu. Produkty Leydy, jak całe chilijskie winiarstwo, są techniczne, jednak Viviana Navarette mistrzowsko posługuje się narzędziami współczesnej enologii, tworząc wina bezwysiótkowe, subtelne, o znakomitej relacji jakości do ceny.

CONO SUR I VIÑA GRACIA

– importer w Polsce: Partner Center
VIÑA LEYDA

– importer w Polsce: Winarium

Lautaro: wieczór w kapciach

Wróćmy na południe do rozciągającej się za Colchagua Doliny Curicó. To domena Dona Raula Navarette Jara zarządzającego Sociedad Vitivinícola Sagrada Familia – socjalistyczno-kapitalistycznego amalgamatu. Spółdzielnia zrzesza 16 producentów pracujących na jeden brand: Lautaro, a jej winnice liczą w sumie 100 ha. Charakterystyczny i charyzmatyczny Don Raul mógłby z powodzeniem grać w filmach tak mafiosów, jak i księży. Wspomógł kapitałowo drobnych producentów, a kooperatywę zrzeszył w Stowarzyszeniu Sprawiedliwego Handlu Gepa, dzięki czemu jej członkowie mają zapewnione godziwe wynagrodzenie, ubezpieczenia zdrowotne i stypendia na edukację. Don Raul zawiózł nas do winnicy, gdzie pokazał nam prawdziwych chłopów i wybudowane specjalnie dla nich prawdziwe toalety. Spółdzielnia realizuje program dbałości o środowisko, we wszystkich

jej winnicach obowiązują zasady zrównoważonej uprawy, część produkcji jest ekologiczna. Raul Navarette Jara jest człowiekiem wrażliwym na poezję, lubi o niej rozmawiać, umieszcza wiersze na etykietach butelek, a stronę internetową Lautaro otwiera „Oda do wina” Pabla Nerudy.

Wina Lautaro, których ceny ex-cellar w większości nie przekraczają 2 euro za butelkę, to dobry codzienny wybór. Ich wielkim atutem jest niski poziom alkoholu. Są apetyczne, czyste, świeże, choć świeżość osiągnięta jest tu często kosztem rozwodnienia. Tak czy owak, przyjemne, „pijalne”. Jak powiada Don Raul, odpowiednie na *fiesta casera* (w wolnym tłumaczeniu: na wieczór w kapciach).

Importer w Polsce: Comercial Polosur

Via Wines i Viña Maipo: bezpieczny mainstream

Zjeżdżamy dalej w dół, do Via Wines w Dolinie Maule. To region stosunkowo młody, pierwsze winnice zasadzono tu 10 lat temu. Młodzi i energiczni enolodzy: Etgar Carter i Felipe Gutierrez w ultra-nowoczesnej przeszklonej sali degustacyjnej z widokiem na jezioro (nieprawdziwe, ale piękne), a dalej na najprawdziwsze Andy mówili:

To dobrze, nie mamy tradycji na plecach. Nie mamy zakurzonych beczek. Kurz kojarzy się Chilijszykom ze starą Europą.

Via Wines jest dobrze znane w Polsce z brandu Oveja Negra. I jeśli szukać w świecie chilijskiego wina odpowiednika przystawowego volvo to ta marka, by nim była. Osobiście nie przepadam za jej natarczywą owocowością i słodkim charakterem bez kantów, ale jest to bezpieczny mainstream. W porządnym chilijskim standard wpisuje się również Viña Maipo leżąca w oddalonej zaledwie o 38 km na południe od Santiago Dolinie Maipo. Za winifikację i ogólną winiarską strategię firmy odpowiada tu uznany w Chile Max Weinlaub, spod którego ręki wychodzą wina bezbłędnie obrobione, krągłe, apetyczne, o gładkiej i cokolwiek beztanicznej materii. Max flagowym szczepem posiadłości postanowił uczynić syrah, które faktycznie na tle innych podobnych do siebie win (różniących się w zasadzie jedynie proporcjami dębu i stopniem koncentracji) wypada tu najbardziej charakternie, ma najlepszą architekturę i głębię.

VIA WINES

– importer w Polsce: Sunny Wines
VIÑA MAIPO

– importer w Polsce: Partner Center



CONO SUR

ŚWIAT U STÓP

Chile od początku lat 1990., kiedy podbiło europejskie rynki swoimi konkurencyjnymi cenami, zmienia się z astronomiczną prędkością. Jesteśmy lata świetlne od czasów, gdy repertuar jego win ograniczał się do marmoladowych cabernetów i zielonych carménère. Powstaje tu coraz więcej win poszukujących równowagi i świeżości. Stworzono wiele nowych apelacji, mówi się też o rezygnacji z tak szerokiego oznaczenia, jakim jest Dolina Centralna. Świadomość regionalności wzrasta. Nowe naderżne apelacje oferują niezłe wina białe, w siłę rosną uprawy pinot noir i syrah.

By właściwie ocenić Chile, nie można jednak mierzyć go europejskimi miarami. Podejście do wina jest tu otwarcie marketingowe. Wino nie jest uświęconym tradycją dobrem kulturowym, jest towarem (w dodatku w większości eksportowym). *Commercial is good* – stwierdziła Marcela Chandia, winemakerka z Viñedos Córpora – *w końcu chodzi o to, by komuś nasza praca się podobała. Wina nie robi się sobie a muzom.* Ma sprawiać przyjemność i nieść odprężenie, a nie stawiać intelektualne i duchowe wyzwania. Ta łatwość może być pociągająca i konsekwentnie wpisuje się w latynoamerykańską kulturę zaba-

wy. Trzeba tylko pamiętać, że w Chile zabawa ta jest przywilejem nielicznych. Chyba nigdzie indziej nie miałam poczucia tak silnej kastowości winiarskiej kultury. Przyjmowano nas jak królów, wywieszano polskie flagi na nasze powitanie, sypialiśmy w przestronnych casonach i jedliśmy wyłącznie wykwintnie. Lajf stał pełną gębą. *Chile gets under your skin* – powiadali nam mieszkający tam Europejczycy. W rozległych przestrzeniach, w pokoju z widokiem na Pacyfik lub Andy, z niedrogim winem w kieliszku Riedla i owocami morza na talerzu tak łatwo jest tam poczuć, że świat leży nam u stóp.