

Braida” di Giacomo Bologna

Wino Barbera, obecnie wielkie wino Piemontu, w dawnych czasach nie gościło na stołach piemonckich arystokratów. Tworzone dla biednego ludu, proste jak jego życie, pijane było w szklanicach z grubego, ciosanego szkła do przasnej kuchni. Jak to jednak bywa w bajkach, nawet Kopciuszek może stać się księżniczką, jeśli spotka na swej drodze prawdziwego księcia. Tym księciem dla Barbary okazał się Giacomo Bologna.

Tekst: Anna Weigt-Pavoni

Piemont znany był zawsze przede wszystkim z win czerwonych, potężnych i długowiecznych, jak wina Barolo i Barbaresco, produkowane z winogron nebbiolo. Gdzieś obok, w cieniu, daleko od pańskich stołów, niewyróżniająca się Barbera, cieniutkie, nazbyt kwaśne wino, z lekką taniną, produkowane dla pospólstwa, ot, takie zwyczajne wino do picia na co dzień. Zauważono ją i doceniono na przełomie XIX i XX w., kiedy mszyca – filoksera – zniszczyła krzewy winorośli w historycznych winnicach Piemontu. Barbera, ze swoimi chłopskimi, zahartowanymi genami była znacznie bardziej odporna na chorobę i przeżyła w niektórych winnicach. Wielu producentów win w obawie przed powrotem tej choroby, pomimo innych preferencji, zdecydowało o posadzeniu także tej odmiany, tak na wszelki wypadek. Historia zaczyna się w 1962 r., kiedy nasz bohater – Giacomo Bologna, obejmuje winnicę po swoim ojcu Giuseppe. Winnice leżą w urokliwym miejscu we wschodniej części prowincji Asti, w Rocchetta Tanaro. Giacomo nazywa firmę Braida na cześć swojego ojca, ponieważ tak był nazywany przez przyjaciół. Braida to nazwa dawnej piemonckiej gry w piłkę, którą jego ojciec namiętnie praktykował w młodych latach. Firma Braida w pierwszym okresie panowania Giacomu, oprócz produkcji wina na potrzeby rodziny i przyjaciół, zajmowała się głównie handlem. Giacomo wyrósł na tradycjach, polegających mniej więcej na tym, że wino jest przede wszystkim napojem do picia, a nie do medytacji, i niepotrzebne są tu żadne zmiany. W tym sensie okazał się człowiekiem idącym pod prąd, a może nawet renesansowym. Pragnął poznać wszystkie tajemnice tworzenia wielkich win i pewnego dnia doszedł do wniosku, że w Piemontie nie otrzyma pomocy, więc postanowił ruszyć w świat. W 1970 r., razem z Angelem Gają, z którym był w bliskiej przyjaźni, wybrał się do Burgundii, skąd powrócił nie tylko bogatszy w wiedzę, ale z pamiętką z tej podróży w postaci



20 nowiułkich beczulek dębowych barrique, których we Francji używano się do dojrzewania wina. Giacomo pomyślał, że nie zaszkodzi je mieć też pod ręką. Po Francji odwiedził Chile, południową Afrykę, a nawet Gruzję. Punktem zwrotnym był jednak rok 1982, kiedy odwiedził kalifornijskie winnice Mondavi Gallo. W tym gorącym klimacie udało się stworzyć z zasadzonej tam piemonckiej Barbary wino zupełnie inne w charakterze: treściwe, okrągłe, gładkie, z ujarzonym nadmiarem kwasowości, z elegancką taniną i z bogatym konfiturowym smakiem. Zadzwoił podekscytowany do żony Anny i krzyknął do słuchawki: „Mamy do wyboru albo sprzedać winnice, albo zacząć wszystko od nowa! Uwierzysz, że oni mają w piwnicach tysiące barrique, a ja mam ich tylko dwadzieścia?”. Osobą, która go najbardziej oświeciła był André Tschelitscheff, enolog amerykański pochodzenia rosyjskiego, największy autorytet i ekspert światowy promujący stosowanie dębowych beczek barrique w procesie winifikowania win. To on przekonał Giacomu, że barrique ujarzmi nadmiar kwasowości i zbuduje elegancką taninę. Upewnił go w przekonaniu, że Barbera ma ogromny potencjał, a uważana za wadę wysoka kwasowość wcale nie jest wadą, przeciwnie, może okazać się atutem, bo pozwoli winu zachować świeżość przez dziesięciolecia, lepiej nawet niż nebbiolo. Setki spostrzeżeń i przemyśleń związanych z uprawą, zbiorami i metodami produkcji oraz dziesiątki rozmów dały ostatecznie Giacomemu wizję tego, co powinien zrobić. Kiedy wrócił do Włoch, wyłączył wszystkie telefony, nie spotykał się z nikim, aby mu czasami w głowie nie mieszał, i rozpoczął swoją „rewolucję”. Debiut najsłynniejszego z jego win – Barbera d’Asti „Bricco dell’Uccellone” miał miejsce w 1985 r. i przypadł w okresie bardzo trudnym, w trakcie wielkiego włoskiego skandalu z Barberą. Kilku producentów – gangsterów, wzmocniło ją metanolem, umarło 20 osób, a kilkaset straciło wzrok. Co jest tajemnicą win Braida di Giacomo



Bologna, tajemnicą, dzięki której niezmiennie znajdują się na liście 100 najlepszych win włoskich? Żadne z win Braida nie było dziełem przypadku. Giacomo zaczynał zawsze od określenia oczekiwanego stylu wina, a dopiero potem decydował, jak ten cel osiągnąć. Istnieją tu jednak także pewne elementy, które są niezmiennie: wybór najlepszej parceli do założenia winnicy, staranne zbadanie gleby i mikroklimatu, dobranie tych klonów winogron, które w pełni mogły skorzystać z naturalnych cech terroir, odpowiedni wiek winorośli, redukcja ilości owoców w uprawie, aby możliwa była maksymalna koncentracja w owocach wszelkiego dobra, właściwy moment dla zbiorów, dobrze przemyślana metoda winifikacji i ostatecznie dojrzewanie wina Barbera w małych beczkach z najlepszego dębu francuskiego. Nie wiadomo dlaczego tę metodę i te zabiegi nazwano początkowo „modernistycznymi”, co brzmi pejoratywnie, podczas gdy faktycznie stanowiło punkt zwrotny w winiarstwie włoskim i nie tylko Piemontu. Kilku śmiałków, ludzi napędzonych ogromną pasją, ambicją i marzeniami, wśród nich Giacomo Bologna, zdecydowało się na zmiany, które dzisiaj, po 30 latach, są ABC kultury winiarstwa włoskiego, które na dobre zadomowiło się w dziesiątkach tysięcy winnic włoskich całego archipelagu, wynosząc ich wina na szczyty. Giacomo Bologna zmarł nagle w 1990 r., ale jego śmierć nie zamknęła rozdziału pod tytułem „Braida”. Swoje winnice pozostawił w bezpiecznych rękach żony Anny oraz dzieci: Raffaelli i Giuseppe, których nie tylko doskonale przygotował do tego zawodu, ale zaszczerpił w nich pasję do win. Absolwenci wydziału enologii w piemonckim mieście Alba, przez wiele lat doskonalili swoje umiejętności, zdobywając wiedzę i praktyczne doświadczenia w winnicach w różnych strefach klimatycznych. Raffaella jest jedną z najbardziej znanych „kobiet świata włoskich win” i, podobnie jak ojciec, jest wielką promotorką Barbary. Twierdzi, że Barbera jest kobietą. „Jeśli ją będziesz

dobrze traktować, to powstanie wino, o którym będziesz mówić tak, jak mówisz o pięknej kobiecie. Jest elegancka i uwodzi, zaokrąglona we właściwych miejscach. Za młodu świeża i pełna gracji, z wiekiem jeszcze bardziej pięknieje, staje się zmysłowa i coraz bogatsza”. Znakiem firmowym rodziny Bologna jest Barbera, ale ma ona wiele twarzy. Barbera d’Asti DOC „Bricco dell’Uccellone - to wino o głębokiej rubinowej barwie z refleksami owocu granatu, otwiera szerokie spectrum aromatów: dojrzałych czerwonych owoców leśnych, polnych ziół, lukrecji i wanilii. W ustach niezwykle miękkie, soczyste i ciepłe, pozostawia długie i bogate zakończenie. Z upływem czasu zmienia swój charakter, wzbogacając się o nowe, zaskakujące aromaty. Barbera d’Asti DOC „Bricco Della Bigotta” to wino bezpośrednie w wyrazie, kwintesencja elegancji barbary. Jej bukiet intensywny, dobrze ewoluuje, otwierając się nutami czerwonych dojrzałych owoców z sadu, bukietem z fiołków, zmieszany aromatem pieczonych ciasteczek z wanilią, ale odświeżona ziołową końcówką. W ustach cieszy złożoność, jest tu doskonale uporządkowana, logiczna struktura. Barbera d’Asti DOC „Montebruna” jest odpowiedzią na nowe trendy kulinarne, w których więcej lżejszych potraw upomina się o bardziej świeże wino. Nie znajdziemy tu konfitur i kompotu z czerwonych owoców, ale chrupiące czereśnie i soczyste jagody. W ustach pięknie wyostrza poszczególne składniki potraw. Moscato d’Asti DOCG „Vigna senza nome” pełne piżmowych nut, smaku smażonych platków róży jest faktycznie zmysłowe i trudno mu się oprzeć. Monferrato Rosso „Bacialè”, stworzone z blendu winogron Barbera, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon i Merlot to ukłon w kierunku najlepszych win Francji, które Giacomo Bologna niezmiennie podziwiał. Znalazło się też miejsce dla wina białego, Langhe Bianco DOC Il Fiore” produkowanego z winogron chardonnay i nascetta. Wino stworzone dla przyjemności, bo nawet rodzina Bologna czasami czuje apetyt na

wina białe. Uwodzi aromatami kwiatowymi, subtelnymi owocami tropikalnym i elegancką, słoną mineralnością. I w końcu najbardziej prestiżowe z win - Barbera d’Asti DOC „Ai Suma”- produkowane wyłącznie w najlepszych latach z winogron z późnego zbioru. Nadzwyczaj skoncentrowane z perspektywę długiego i szczęśliwego życia. Jedyne wino, którego debiutu Giacomo nie doczekał, choć to wino z jego rąk i z jego pasji, wizji i nadziei. Nazwa barbary „Ai Suma”, jest hołdem dla ojca, który ich przedwiecznie opuścił, a który zawsze gdy coś się mu udało zwykł mawiać, jak to w Piemontie „ai suma !!!” co oznacza dokładnie „Doszliśmy do celu, udało się !!!”. Giacomo uwielbiał rozmawiać o winie, dzielić się młodymi swoją pasją i doświadczeniem. Kiedyś zaproszony przez młodych adeptów sztuki winiarskiej o wskazówki, od czego powinni zacząć, odpowiedział z szerokim uśmiechem na ustach „...Wybuduj sobie wspaniałą, ogromną piwnicę win, w której będziesz mógł gromadzić przez lata wiele, wiele butelek. Niektóre połóż u góry, niektóre na dole, troskliwie, tak aby miały jak najwygodniej. Sięgaj po nie bez żalu, ciesz się nimi przez cały rok, dziel się nimi z przyjaciółmi, współczując tym, którym nie dane było zaznać czym jest wino, kobiety i śpiew, choć ci pewnie przeżyją Cię o jakieś dziesięć lat...”

Wina BRAIDA di Giacomo Bologna (www.braida.it) dostępne są w Polsce za pośrednictwem wyłącznego importera: PAVONIQUE (www.pavonique.pl), a także w Enoteca, należącej do importera: AROMI e GUSTI, która znajduje się w Piasecznie w okolicach Warszawy, przy ulicy Julianowskiej 5, otwartej od poniedziałku do soboty w godzinach 10:00-20:00, telefon (22) 735 00 12, e-mail: aromiegusti@pavonique.pl



AROMI e GUSTI
ITALIA - APETYT NA ŻYCIE

GIACOMO BOLOGNA



WINIARNIA NALEŻĄCA DO BRAIDA, W KTÓREJ DOJRZEWAJĄ WINA BARBERA WE FRANCUSKICH BECZKACH DĘBOWYCH „BARRIQUE”

ZDJĘCIA PO LEWEJ STRONIE: BRAIDA – RODZINNE OD PRAWY: ANNA BOLOGNA, RAFFAELLA BOLOGNA, GIUSEPPE BOLOGNA Z ŻONĄ CRISTINA ORAZ NORBERT REINISCH, MAŻ RAFAELLI.