



Odmiany winorośli które powinniście znać

kiedy moja przygoda z winem przybrała poważny obrót, powodowany chęcią nauczenia się wszystkiego, co tylko możliwe rzucałem się na każdą książkę i artykuł, jakie mogłem znaleźć.

Tym sposobem opanowałem teorię.

Kolejnym wyzwaniem okazała się praktyka.

Moim przeciwnikiem była sklepowa półka. Zwycięstwem zabranie do domu wina, które mi smakowało.

Początkowo kupowałem co się dało, gdzie się dało.

Ta metoda nie była skuteczna.

[Odmiany winorośli które powinniście znać](#)

[Sześć odmian, które powinniście znać](#)

[Riesling](#)

[Pochodzenie](#)

[Charakterystyka](#)

[Jakie daje wina](#)

[VDP](#)

[Gdzie możecie znaleźć Rieslinga](#)

[Sauvignon Blanc](#)

[Pochodzenie](#)

[Charakterystyka](#)

[Jakie daje wina](#)

[Gdzie możecie znaleźć Sauvignon Blanc](#)

[Chardonnay](#)

[Pochodzenie](#)

[Jakie daje wina](#)

[Miejsca uprawy Chardonnay](#)

[Pinot Noir](#)

[Efekt filmowy](#)

[Skąd pochodzi](#)

[Charakterystyka](#)

[Jak smakuje](#)

[Gdzie znajdziemy Pinot Noir](#)

[Cabernet Sauvignon](#)

[Rodowód](#)

[Charakterystyka](#)

[Jakie daje wina](#)

[Gdzie rośnie Cabernet Sauvignon](#)

[Syrah](#)

[Pochodzenie](#)

[Charakterystyka](#)

[Jakie daje wina](#)

[Gdzie rośnie Syrah](#)

[Słowo o cenach](#)

Jeśli w poniedziałek piłem Rieslinga z Alzacji, w środę Sapervai z Gruzji a w Sobotę jedną z setek innych odmian winorośli to może i rozszerzałem listę win, które znam, ale moje zdolności rozróżniania, tego co lubię od tego, co mi nie podchodzi nie rozwijały się tak szybko, jak bym chciał.

Wtedy, ciągle w ferworze czytania, trafiłem w teksańskim Barns and Noble na Great Wine Made Simple napisaną przez Andree Robinson [MS](#) (nie miałem żadnego pojęcia co to MS).

Andrea miała system. Nazwała go The Six Big Wine Grapes – Sześć Najważniejszych Odmian.

Wyszła z założenia, że te 6 odmian stanowi dużą część światowej produkcji wina. Że pochodzą z najbardziej prestiżowych regionów i że obecnie uprawia się je praktycznie wszędzie.

Sześć odmian, które powinniście znać

Są to:

1. Riesling
2. Sauvignon Blanc
3. Chardonnay
4. Pinot Noir
5. Cabernet Sauvignon
6. Syrah

W kolejnych rozdziałach swojej książki tworzy bardzo ciekawy program, dzięki któremu można poznać te odmiany lepiej.

Sugeruje nawet konkretne wina, które należy kupić celem ćwiczenia.

Podpowiada jak, wraz ze znajomymi poprowadzić degustację, aby oswoić się z zawartością butelki.

Posuwa się nawet do sugestii, aby w kieliszkach umieścić owoce, trawę czy kamienie i tym samym spotkać się z aromatami, kiedy są w izolacji.

Jako że nie miałem za bardzo znajomych interesujących się winem, a perspektywa napychania kieliszków wydawała mi się dziwna, postanowiłem zrobić wariacje tego pomysłu.

Każdego miesiąca kupowałem wina tylko jednej z 6 wymienionych odmian. Kupowałem w różnych miejscach, po różnych cenach i z różnych regionów.

W efekcie nauczyłem się więcej o tym, co można wyczuć w kieliszku niż przez poprzednie miesiące chaotycznych eksperymentów.

To otworzyło mi oczy na kilka spraw.

Jak na przykład to, te 6 ważnych odmian rzeczywiście trzeba znać.

Że spędziwszy z nimi trochę czasu byłem w stanie nie tylko lepiej identyfikować smaki i aromaty wina, ale lepiej poruszać się po winiarskiej mapie i sklepowej półce. Był to dla mnie milowy krok w ścieżce winomana.

Dlatego niżej opisze te sześć odmian. Napisze skąd pochodzą, jakie mogą mieć aromaty, gdzie obecnie robi się z nich wina i jak przedstawiają się cenowo.

Mam nadzieję, że dzięki temu wy też znajdziecie dla siebie drogę przez winiarski gąszcz.

Riesling

Zaczynamy od Rieslinga. Jednej z moich ulubionych odmian.

Piękna kwasowość, intensywne aromaty, zdolność do oddania cech miejsca, w którym rósł, wysoki ekstrakt, długowieczność, zdolność do produkcji jednych z najlepszych słodkich i wytrawnych win świata.

Riesling ma to wszystko.



Dojrzałe grona Rieslinga

Z kieliszka nigdy nie wieje nudą.

Podczas degustacji zawsze zbiera mnóstwo ochów i achów. Nawet od osób, które z winem nie miały wcześniej do czynienia.

Pochodzenie

Riesling jest jedną z najstarszych niemieckich odmian.

Pierwsze wzmianki o nim pochodzą z dokumentów datowanych na 1435, ale uprawiany był na pewno wcześniej.

Mówi się, że pochodzi z regionu Rheingau znajdującego się na północnym brzegu Renu na zachód od Weisbaden.

Drzewo genealogiczne Rieslinga jest bardzo ciekawe i znaleźć można na nim takie znane odmiany jak Chardonnay, Gamay czy Furmint.

Jednym z jego domniemanych rodziców jest Gouais Blanc (odpowiedzialne z resztą za spłodzenie ponad 80 europejskich gatunków winorośli).

Charakterystyka

Odmiana, która rośnie w Niemczech musi być odporna na niskie temperatury.

I taki jest Riesling.

Dzięki twardemu drewnu jest odporny na mrozy. Dzięki temu, że pączkuje późno omija go większość wiosennych przymrozków.

Lubi chłód, nie lubi gorąca.

Woli rosnąć w warunkach gdzieienne temperatury nie są za wysokie, ale służy mu działanie promieni słońca (więc sadi się go na stokach).

Czasem bardzo, bardzo stromych. Tak stromych, że potrafią wziąć ofiarę w ludziach.

Nadaje się do tego, żeby pozwolić kiściom wisieć na krzewach dłużej niż optymalna data zbiorów. To umożliwia powstanie różnych wersji z tak zwanych późnych zbiorów.

Jakie daje wina

Mamy wersję zrobioną z bardzo dojrzałych, czasem pomarszczonych już winogron. Mamy taką, w której część owoców jest już zaatakowana przez [szlachetną pleśń](#). Kolejna powstanie tylko z takich gron, mozolnie wybranych z kiści jedno po drugim.

Jest wreszcie [Icewine](#). Wino zrobione z zamrożonych owoców.



[Mya / CC BY](#)

Śnieg już leży w winnicy, pozostaje poczekać aż grona zamrzną.

Poziom cukru resztkowego, czyli słodyczy będzie w tych edycjach coraz większy. Wino z późnych zbiorów może być jeszcze wytrawne, ale Icewine już zawsze będzie słodki.

Cukier resztkowy stał się zmorą Rieslinga.

Wielu kojarzy się z Liebfraumilch i innymi słodkimi wynalazkami.

Prawda jest taka, że słodkie Rieslingi to jedne z najlepszych win świata.

Są wspaniale zbalansowane wysoką kwasowością i bardzo długowieczne.

Poza tym, wbrew pozorom, dominująca na rynku jest wersja wytrawna.

Nie da się za bardzo uogólnić win z Rieslinga, głównie dlatego, że jest mistrzem w oddawaniu siedliska.

Mamy wina z niskim alkoholem, czasem tylko 7%.

Mamy wina lepiej zbudowane.

Istnieją wina kwiatowe, owocowe (brzoskwinie, nektaryny, limonka), mniej lub bardziej mineralne i takie, w których można wyczuć nuty nafty i benzyny.

Do tego ekstrakt – wydobyte z gron polifenole i związki aromatyczne.

Riesling ma go mnóstwo. Świetnie kontrastuje z wysoką kwasowością.

I to właśnie owa kwasowość jest sercem Rieslinga. Dzięki niej wino jest tak żywe, wartkie, świeże i lekkie. Unosi nasze podniebienia w chmury i robi to stanowczo, ale delikatnie.

Jakie wino uzyskamy zależy od tego, w jakim miejscu rosły winogrona. I jak dużą wagę do produkcji przykładają winiarz.

Trzeba się znać na rzeczy, żeby zrobić porządnego Rieslinga.



Strome winnice nad Mozela

Jest kilka rzeczy, których Riesling nie lubi.

Nie przepada za nowymi beczkami. Nie lubi też rosnąć w gorącym klimacie.

Woli powiesić sobie na słońcu, ale w chłodzie.

Potem dać się sfermentować w zbiorniku ze stali nierdzewnej.

Czasem zniesie szaptalizację, czyli dodanie cukru. Powiększy to jego ciało i doda mu alkoholu.

VDP

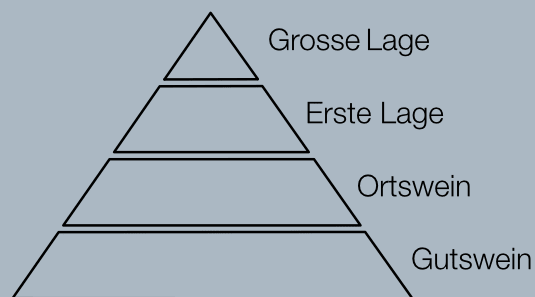


To, że Niemcy są liderem w produkcji Rieslinga jest jasne. Niejasne jest natomiast niemieckie podejście do regulacji. Wina klasyfikuje się ze względu na poziom cukru w muszcie. Co to mówi o jakości? Niewiele.

Z tego, i jeszcze innych powodów najlepsi niemieccy winiarze powołali VDP – Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V.

Cele – stworzenie klasyfikacji jakościowej dla niemieckich winnic i win.

Wina umieszczone są w czterech poziomach. Im poziom wyższy tym lepsza winnica i lepsze pochodzące z niej wina.



Stowarzyszenie skupia obecnie większość najlepszych producentów mających w swoich rękach najlepsze winnice.

Wino z logiem VDP to prawie zawsze gwarancja wysokiej jakości. Tak dla Rieslinga jak dla innych dopuszczonych przez stowarzyszenie odmian.

Brak miłości do dębiny nie pomógł mu komercyjnie.

Świat dopiero budzi się z drewnianego snu i na szczęście zerka na czystość Rieslinga coraz to bardziej przyjaznym okiem.

Co jest fajnie w Rieslingu, to jego długowieczność.



[Marylou Jean \(photo\)](#), [Alchemica \(sorting, storing\)](#), [TroisiemeLigne \(comments, localization\)](#) / [CC BY-SA](#)

Winnice Alzacji

Może spędzić w piwnicy całe dekady i nie stracić nic na swojej żywej kwasowości. Z czasem się ona ułoży i uspokoi, zbalansuje z aromatami. No i czas dodaje mu nut naftowych.

Gdzie możecie znaleźć Rieslinga

1. Francja
 - Alzacja
2. Niemcy
 - Mozela
 - Rheingau
 - Nahe
 - Hesja nadreńska
 - Palatynat
 - Środkowa Nadrenia
3. Austria
 - Wachau
 - Kamptal
 - Kremstal
 - Wiedeń
4. Czechy
 - Morawy
5. Słowacja
6. Węgry
7. Włochy
 - Alto Adige
 - Friuli
8. Australia
 - Eden Valley
 - Clare Valley
 - Barossa Valley
 - Tasmania
9. Nowa Zelandia
10. USA
 - Waszyngton
 - Kalifornia
 - Nowy Jork
 - Oregon

11. Kanada

- Ontario
- Kolumbia Brytyjska

Sauvignon Blanc

Z pewnością więcej osób zna Sauvignon Blanc niż Rieslinga.

Jej popularność rośnie stale od lat 80 poprzedniego stulecia.

Dlaczego? Głównie dzięki temu, co znajdziemy w butelce. No i troszkę dzięki marketingowi.

Sławę zawdzięcza swojej aromatyczności.



Sauvignon Blanc

Nie zrozumcie mnie źle, Riesling też jest dość aromatyczny, ale to, co bije z kieliszka Sauvignon Blanc to jest inna liga.

Nos jest powalająco intensywny, zwłaszcza w wersjach z Nowej Zelandii.

Można w nim znaleźć całą mnogość zapachów: od dymu przez egzotyczne owoce, po trawę i zieloną herbatę.

Podobnie może być w ustach, które jeśli wino zrobiono zgodnie ze sztuką będą lekkie, ale z kwasowością, która pobudzi nawet najbardziej zaspanego degustatora.

Pochodzenie

Nie ma 100% pewności skąd Sauvignon Blanc pochodzi.

Jedna teoria przypisuje jej początki Bordeaux. Druga, bardziej prawdopodobna dolinie Loary, gdzie pierwsze wspominki datuje się na XVI wiek.

Można by się rozpisywać na temat tego, jak badacze DNA i ampelografowie doszli do wniosku, że odmiana pochodzi właśnie z centralnej Francji.

Czyta się to trochę jak powieść kryminalną, mozolne gromadzenie wskazówek ostatecznie doprowadzi do celu.



[Chris Ruggles](#) / [CC BY](#)

Winnice w Sancerre

Gdy trafiła nad Żyronde, przez przypadek skrzyżowała się z Cabernet Franc, dając jedną z najważniejszych współcześnie odmian – Cabernet Sauvignon.

Charakterystyka

Jak każda odmiana, Sauvignon Blanc ma swoje wymagania i kaprysy dotyczące uprawy.

Rosnąć może oczywiście wszędzie, ale nie zawsze skończy się na dobrym winie.

Głównym wyzwaniem, jakie rzuca winogrodnikom jest wigor.

Rośnie szybko i niedopilnowana wyhoduje sobie zatrważającą ilość listowia.

To powoduje wielorakie problemy: z wilgocią, zacieniem kiści i nadmiernym rozrostem części zielonych. Kosztem dojrzewania gron.

Efekt – niedojrzałe, zielono-trawiaste aromaty.

Z tego powodu sadzenie w żyznych glebach nie jest dobrym pomysłem. Jeśli już się na to zdecydujemy to musimy poświęcić sporo pracy na trzymanie rozrostu liści pod kontrolą.

Sauvignon Blanc jest podatne na szlachetną pleśń, co przydaje się bardzo w produkcji słynnych win słodkich z Sauternes.

Oczywiście jest też ryzyko, że pleśń nie będzie taka szlachetna i część plonów nadawać się będzie do wyrzucenia.

Jakie daje wina

Na koniec wypada powiedzieć o tym, czego w butelce Sauvignon Blanc można się spodziewać.

Zacznę od tego, że nie zawsze musi występować solo, choć jest to raczej dominujące podejście.

Są wina, w których łączy się ją z Semillon, zazwyczaj słodkie, ale też w wytrawnych bielach z Bordeaux.



Winnice w Nowej Zelandii

Wtedy traktuje się ją nowym dębem, co dodaje jej żywotności.

W większości przypadków daje wina do szybkiego wypicia i nie warto umieszczać butelek z tyłu piwnicy.

Wyjątkiem są oczywiście Sauternes słynące ze swojej długowieczności. Tyle że te, to kupaże i to słodkie. Może jakieś lepsze Sancerre lub Pouilly-Fumé by trochę poleżało ale na pewno nie kilka dziesięcioleci.

W nosie i ustach znajdziemy wiele wigoru i energii, jak w krzewach samej odmiany.

Doszukamy się trawy, siana, dymu, ziół, limonki, grejpfruta, egzotycznych owoców – mango, marakujii, a nawet kocich sików.

Tutaj nie są uznawane za wadę i mają swoich fanów.

Kolejną cechą tych win jest ich wybitna kwasowość tworząca szkielet, na który nanizane są wszystkie te wspaniałe smaki.

Popularność Sauvignon blanc wraz z tym, co można znaleźć w zrobionych z niej winach stała się przyczynkiem do dość intensywnych eksperymentów i badań. Ich celem było i jest zbadanie unikalnych aromatów odmiany i to jak można jest zmieniać przez interwencję w winnicy i w winiarni.

Dzięki temu możemy przebierać w tym co chcemy odnaleźć w kieliszku Sauvignon Blanc.

Gdzie możecie znaleźć Sauvignon Blanc

1. Francja
 - Dolina Loary
 - Pouilly Fume
 - Sancerre
 - Menetou-Salon
 - Reuilly
 - Quincy
 - Bordeaux
 - Pessac-Léognan
 - Sauternes
 - Bergerac
 - Langwedocja i Roussillon
2. Włochy
 - Alto Adige
 - Friuli
3. Austria
 - Styria
 - Niederösterreich
 - Weinviertel
4. Hiszpania
 - Rueda
5. Niemcy
6. Czechy
 - Morawy
7. Izrael
8. USA
 - Kalifornia
 - Sonoma
 - Napa

- Waszyngton
- 9. Chile
 - Curicó
 - Maule
 - Casablanca
- 10. Australia
 - Adelaide Hills
 - Coonawarra
 - Western Australia
 - Tasmania
- 11. Nowa Zelandia
 - Marlborough
 - Martinborough
 - Nelson
- 12. RPA
 - Stellenbosch
 - Elgin
 - Elin
 - Constantia
 - Cape Point

Chardonnay

Nie wiem co myśleć o Chardonnay.

Z jednej strony służy do produkcji nieskończonej ilości badziewnych i pozbawionych charakteru win.

Z drugiej w odpowiednich rękach może dać jedno z najlepszych win świata. No i jest trzonem Szampana gdzie wnosi nuty kwiatowy, cytrusowe i nadaje mu finezji.

Wszystko zależy od winiarza, miejsca, jakości winogron i użytych technik. Mniej od samej odmiany, która w przeciwieństwie do dwóch powyższych nie ma bardzo wyraźnych cech własnych.



[Jenavive at English Wikipedia](#) / Public domain

Kiście Chardonnay, w tle siatka chroniąca owoce przed ptakami

I to przyczyniło się do jej wielkiego sukcesu, i do pewnej niechęci ze strony tej grupy konsumentów którzy chcą wina czystego. Nieskażonego eksperymentami w winiarni. Bo właśnie w winiarni Chardonnay pozwala zrobić co tylko dusza zapragnie. Jest jak glina w rękach garncarza – pozwala się kształtować do woli. Można ją fermentować w beczkach. Starzyć na osadzie, poddać konwersji jabłkowo-mlekowej, a w tańszych wersjach po prostu wrzucić trochę dębowych szczap do tanka. Efekt – wino dobrze zbudowane, o nutach wanilii i tosta. Ciężkie i mocne. Można też zrobić wino na modłę Chablis. Minimum interwencji w winiarni, neutralne pojemniki, brak MLF.

Wtedy otrzymamy wino lżejsze, bardziej naturalne, o kwasowości ostrej jak żyletka i lekkich aromatach cytrusów.

To właśnie Chardonnay.

Odmiana, z której można zrobić wszystko – wielkie długowieczne wino, które odda [terroir](#) i będzie mogło spędzić dekady w butelce, zwarte, kamieniste Chablis i cienkie, pozbawione charakteru masówki dostępne za 20 złotych w markecie . Chardonnay macza palce we wszystkim.

W latach 80 zaczęła się jej oparty na burgundzkim gruncie marsz ku sławie. W efekcie powstało bardzo dużo wspaniałych win oraz dużo, dużo więcej win przeciętnych.



[Olivier Letourneux](#) / [CC BY](#)

Winnice w Chablis

Pochodzenie

Odmiana pochodzi z kawałka ziemi wciśniętego między Lyon i Dijon.

Czyli tam, gdzie mamy słynną na cały świat Burgundię.

Stamtąd nie miała daleko do Szampanii.

Jest dzieckiem Pinot Noir, drugiej burgundzkiej odmiany, z którą tworzą parę tamtejszych gwiazd.

Drugim rodzicem jest Gouais Blanc.

Mniej znany z win a bardziej z tego, że jest splotem wielu odmian, na przykład Gamay czy Aligote.

Uprawa Chardonnay nie jest trudna.

Największe ryzyko to wiosenne przymrozki zabijające młode pąki.

Rezolutni burgundzcy winogrodnicy zapobiegają spadkowi temperatury poniżej zera paląc w winnicach ogniska.

Jakie daje wina

Tak jak pisałem, z Chardonnay da się zrobić wiele.

Można więc w zrobionych z niego winach znaleźć i wywąchać bardzo dużo, kwestia konkretnej interpretacji.

W beczkowanych znajdziemy wanilię i tosta. Jeśli wino przeszło “[malo](#)” to wyczujemy jeszcze śmietanę i masło. Przez to przebijają się nuty dojrzałych owoców – brzoskwiń, nektaryn, melona.

W wersjach bez beczki znajdziemy kwaśne jabłko, grapefruita, cytrusy lub egzotyczne owoce. Zależnie od miejsca, w którym rosły grona.



Winnice Oregonu

Mamy wreszcie wina musujące gdzie chardonnay dodaje finezji, delikatności i elegancji.

Gdzie ją znajdziemy?

Uproszczona lista poniżej. Skupia się na krajach gdzie Chardonnay uprawia się w większych ilościach.

W praktyce można ją spotkać wszędzie, nawet jeśli będzie to tylko jeden krzaczek. Rośnie na przykład w Polsce i Anglii.

Miejsca uprawy Chardonnay

1. Francja

- Burgundia
 - Côte d'Or
 - Côte Chalonnaise

- Mâconnais
 - Pouilly-Fuissé
 - Chablis
 - Szampania
 - Langwedocja i Rousillion
 - Dolina Loary
2. Włochy
- Piemont
 - Lombardia
 - Alto Adige
 - Sycylia
 - Puglia
3. Hiszpania
4. Niemcy
5. Szwajcaria
6. Austria
7. Mołdawia
8. Węgry
9. Słowenia
10. Izrael
11. USA
- Kalifornia
 - Oregon
 - Waszyngton
 - Nowy jork
12. Kanada
13. Argentyna
14. Chile
- Casablanca
 - Maule
 - Colchagua
15. Australia
- Riverland
 - Murray Darling
 - Riverina
 - Yarra Valley
 - Adelaide Hills
 - Tasmania
 - Zachodnia Australia

16. Nowa Zelandia

17. RPA

- Robertson
- Paarl
- Stellenbosch
- Bredekloof

Pinot Noir

Skończyliśmy wycieczkę po bielach.

Czas na czerwienie.

Te uporządkowane będą pod względem ciężaru.

Pinot Noir jest odmianą najlżejszą.



Kiście Pinot Noir

Najbardziej zwiewną, słynącą z finezji, a nie z mocy. Może dlatego trudniej ją zrozumieć i docenić?

Cieężko zrobić z niej owocową bombę, która będzie łatwa w odbiorze. Tutaj trzeba pomyśleć, pochylić się nad winem, poddać jego czarowi.

To nie my odkrywamy Pinot, to ono pozwala się nam odkryć, i to tylko jeśli wykażemy się pokorą.

Wtedy jak żadna inna odmiana pokaże nam miejsce i siedlisko z którego pochodzi, da nam zarys gleby, klimatu, nachylenia stoku i pogody, czyli odsłoni przed nami terroir.

Widać to szczególnie w Burgundii, gdzie w zasadzie wszystkie czerwone wina pochodzą z Pinot Noir.

Uprawiana na małych, dokładnie wymierzonych i opisanych parcelach daje wina, które przy niewielkiej różnicy miejsca, potrafią różnić się znacznie zawartością kieliszka

Dlatego to tam znajdziemy jedne z najdroższych i najbardziej pożądaných Pinotów na świecie, ze słynnym Romaneé-Conti na czele.

Większość, z działek jest tak małych, że nie da się wyprodukować dużej ilości.

Efekt – ceny z kosmosu.

A i tak nie ma tam konsystencji i można wydać sporo na bardzo słabe wino. Burgundia to labirynt – dziesiątki apelacji, setki producentów, tysiące małych działek, każda z których w teorii da unikalne wino.

Ale dość o terroir. Popularność Pinota nie wynika tylko z Burgundzkiej, nie zawsze dobrej interpretacji.

Efekt filmowy

Bezdroża – film z winem w tle.



[Michal Osmenda from Brussels, Belgium / CC BY](#)

Krzyż przed słynną na cały świat winnicą Romanée-Conti

Z akcją dziejącą się gdzieś w okolicach Santa Barbara, wrzucił pinot noir do globalnej świadomości.

Sprawił, że zainteresowały się nim większe rzesze odbiorców.

Ilość nasadzeń wzrosła drastycznie, zwłaszcza w Kalifornii, którą obsadzano Pinotem jak długa i szeroka. Czasem ze świetnymi efektami, czasem nie.

Takie wybuchy popularności robią odmianie różne rzeczy. Moda daje klientowi większy wybór. Niestety nie musi być ograniczony do porządnych butelek, zazwyczaj generuje całą armię kiepskich.

Skąd pochodzi

Pochodzenie Pinot Noir ginie w mrokach historii.

Jest bardzo stara, ma ponad 2000 lat. A w sadzie to nie Pinot Noir konkretne a Pinot – Noir jest jego czarnym klonem.

Pierwsze pisane źródła wspominające Pinot Noir datuje się na XIII wiek.

To nie znaczy, że pojawiła się wtedy. Po prostu wcześniej nie zapisywano nazw winogron w dokumentach.

Do tego była znana pod różnymi nazwami na przykład: morillon i noirien.

Wiek odmiany oznacza, że po pierwsze ma tych klonów dużo: pinot noir, pinot meunier, pinot gris, pinot blanc, i jeszcze kilka.

Po drugie, że jest zamieszana w całkiem sporo winnych „romansów” – ma wiele dzieci, wnuków i prawnuków.

Badania DNA, które ciągle trwają znalazły aż 156 odmian należących do jej wielkiej rodziny.

Na przykład Syrah, Viognier czy Gamay.

Poza wielokolorowymi mutacjami czarna wersja ma również sporo własnych klonów. Jedne są bardziej owocowe, jedne bardziej plenne, inne trochę bardziej odporne na choroby.

Potencjalny plantator może wybierać wśród wielu wersji.

Dokładne miejsce, z którego pochodzi Pinot Noir nie jest znane. Wiadomo, że z Francji, ale skąd konkretnie?

Charakterystyka

Pinot Noir to nie łatwa odmiana.

Ani w winnicy, ani w winiarni. Dla wielu stworzenie z niej dobrego wina jest szczytem ambicji, często nieosiągalnym.

Po pierwsze: puszcza pączki dość wcześnie, więc może paść ofiarą wiosennych przymrozków.

Po drugie: jest delikatna i podatna na długą listę chorób.

Dojrzewa dość szybko. Złapanie momentu, kiedy grona są w optymalnej kondycji jest szczególnie ważne.

Pinot nie przepada za gorącym klimatem.

W takich miejscach daje wina smakiem przypominające dżem – przegotowane i płaskie.

Jesteśmy więc skazani na klimaty chłodniejszy i ryzyka, które z sobą niesie.

Poza chłodem Pinot Noir lubi też wapienno-gliniaste gleby (takie jak w Burgundii czy Szampanii).

Jak smakuje

Wina z Pinota są delikatne, zwiewne.

Celem większości winiarzy nie jest stworzenie potwora, ale oddanie charakteru siedliska, w którym rosły winogrona.

Winiarz niejako asystuje w projekcie “Stawania” się wina. Nie ingeruje, żeby uzyskać oczekiwany rezultat.

Ma to dwojake skutki: albo powstanie wielkie wino, albo wino dość kiepskie.

No i z tym brakiem ingerencji i terroir to też nie jest dokładnie tak, że wszystko odbywa się bezinterwencyjnie.

Trzeba dokonać całej serii wyborów wpływających na powstałe wino. Poza tym nie każdy wierzy w model burgundzki i stosuje się do jego zasad.



[Karinl / CC BY-SA](#)

Winnice Central Otago

Pinot nie lubi kupażowania dlatego przeważająca większość interpretacji to wina jednodmianowe.

Wyjątkiem są wina musujące.

W Szampanii towarzyszą mu Chardonnay oraz Pinot Meunier. Oczywiście w tym przypadku sok z gron Pinota wyciskany jest tak, żeby nie zabarwiły go skórki, i można było uzyskać białe wino.

Pinot noir daje wina eleganckie, a nie agresywne.

Wszystko jest bardziej stonowane i zniuansowane.

Aromaty owoców mieszają się z aromatami ziemi i grzybów. Prócz tego pojawiają się zapachy liści i leśnego poszycia.

Ze względu na niskie taniny, wino starzeje się inaczej niż jego lepiej zbudowani koledzy.

Tylko najlepsze egzemplarze rozwiną się w butelce przez długi czas.

Te wspomaga się taninami z dębu.

Gdzie znajdziemy Pinot Noir

1. Francja
 - Burgundia
 - Côte d'Or
 - Szampania
 - Alzacja
 - Dolina Loary
 - Jura
2. Włochy
 - Alpo Adige
 - Friuli
3. Hiszpania
 - Katalonia
4. Niemcy
 - Baden
 - Palatynat
 - Hesja nadreńska
 - Wirtembergia
5. Austria
6. USA
 - Kalifornia
 - Sonoma
 - Monterey
 - Santa Barbara
 - Oregon
 - Waszyngton
 - Nowy jork
7. Kanada
 - Ontario

- Columbia brytyjska
- 8. Argentyna
 - Patagonia
- 9. Chile
 - Casablanca
 - San Antonio
 - Bío Bío
- 10. Australia
 - Tasmania
 - Mornington Peninsula
 - Yarra Valley
 - Adelaide Hills
- 11. Nowa Zelandia
 - Marlborough
 - Central Otago
 - Martinborough
- 12. RPA
 - Walker Bay

Cabernet Sauvignon

Pinot Noir i Cabernet Sauvignon dzieli spora odległość stylistyczna.

Pierwszy jest lekki i zwiewny. Drugi potężny i ciężki.

Pierwszy ma mało koloru i [tanin](#), drugi aż nimi kipi. Sercem uprawy pinota jest Burgundia, uprawy Cabernet Sauvignon Bordeaux. Dlatego, tak jak to przed chwilą zrobiłem, obie odmiany często się sobie przeciwstawia.



[Christophe Eyquem / CC BY](#)

Kiść dojrzałych gron Cabernet Sauvignon

Ale dość porównań, skupmy się na Cabernecie.

Chyba najważniejszej współczesnej, międzynarodowej odmianie.

Stanowi naprawdę dużą proporcję jakościowych win produkowanych globalnie.

Wspaniałe rezultaty uzyskuje się z niej wszędzie, od Francji, przez Włochy po Kalifornię i Australię.

Sadzi się jej tak dużo, że obecnie zajmuje pierwsze miejsce pod względem powierzchni upraw.

Mimo tego, że nie jest tak stara jak Pinot Noir, osiągnęła podobne wyżyny.

Wielu słyszało o słynnych Chateaux z Bordeaux.

Zwłaszcza tych na szczycie klasyfikacji Medoskiej z 1855 roku: Latour, Lafite, Mouton, Margaux i Haut-Brion.

Wielu traktuje je jako najwspanialsze wersje Cabernet Sauvignon.

Są też tacy, dla których to najwspanialsze wina na świecie...

Rodowód

Historia tej odmiany nie jest tak długa, jak innych.

Powstała relatywnie późno, przez przypadkową krzyżówkę Cabernet Franc i Sauvignon Blanc, w jakiejś bordoskiej winnicy.



[Bilibi](#) / [CC BY](#)

Chateau Latour, jedno z pięciu bordoskich Premier Grand Cru Classe

Dawniej różne odmiany rosły blisko siebie i o zapylenie nie było trudno.

Merlot, często spotykający się z Cabernetem w kupażach, również jest dzieckiem Cabernet Franc.

Poważne zastosowania Cabernet Sauvignon w winach z medok zaczęły się pod koniec XVIII wieku.

Ich renoma rosła szybko, i już 50 lat później klasyfikowano je w hierarchie jakości na potrzeby wystawy światowej, która miała odbyć się w Paryżu.

Renoma utrzymuje się do dziś, a wina z najlepszych chateaux osiągają wysokie noty od krytyków oraz równie wysokie ceny.

Dziś Cabernet Sauvignon można znaleźć we wszystkich zakątkach globu.

I całe szczęście. Możemy dzięki temu popróbować różnych win w różnych przedziałach cenowych.

Cab (pieszczotliwa nazwa rodem z USA) świetnie się kupażuje.

Producentom z Bordeaux jest to na rękę.

W tamtejszym klimacie, w gorszych rocznikach ma problemy z dojrzewaniem, więc jako zabezpieczenie sadzą też Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot. Potem wina z różnych odmian łączy się, aby uzyskać spójny produkt. W nim Cabernet Sauvignon stanowi kręgosłup dla ciała Merlota.

Kalifornia, drugie ważne miejsce dla odmiany poszła swoją drogą i robi Caba jednodmianowego.

Czystego. Tam klimat jest bardziej przewidywalny.

Włosi dodają do niego znane z Chianti Sangiovese.

Australijczycy dorzucają Shiraza, czyli Syrah.

W innych miejscach towarzyszą mu odmiany lokalne.

Charakterystyka

Szukając miejsca na posadzenie Caberneta, musimy zwrócić się w cieplejsze regiony.



Winnica w dolinie Napa

Nie lubi, gdy mu zimno. Dzięki temu, że pączkuje późno, rzadziej niż Pinot czy Chardonnay pada ofiarą przymrozków.

Dojrzewa powoli, co z jednej strony jest błogosławieństwem – nie trzeba wyczelować dnia zbiorów z iście zegarmistrzowską precyzją – z drugiej opady przed zbiorami mogą mu zaszkodzić.

Winiarze, pomimo komfortu jaki daje wiedza, że grona nie stracą kwasowości w ciągu jednego dnia i tak muszą uważać z tym, jak długo zwlekają ze zbiorami.

Późne dojrzewanie oznacza, że nie da się uprawiać Caberneta w miejscach chłodnych.

Klimat musi być przynajmniej umiarkowany, żeby winogrona miały czas osiągnąć dojrzałość.

W przeciwnym przypadku będą trącały aromatami zielonej papryki i innymi, kojarzonymi z zieloną roślinnością.

To może się zdarzyć nawet w regionach w gdzie odmiana zazwyczaj dojrzewa w pełni (np. gdy lato jest zimne lub jesienne deszcze zainicjują się szybciej).

Jeśli chcemy pogadać o tym, jak będzie pachnieć i smakować wino zrobione z udziałem Cabernet Sauvignon, trzeba najpierw powiedzieć o jej cechach.

Przede wszystkim znajdziemy dużą koncentrację związków fenolicznych.

Skórki są grube, a ilość pestek w gronach duża. To oznacza, że przy maceracji do wina dostanie się sporo pigmentu oraz tanin. Da mu to solidną strukturę.

Dzięki temu Caberneta można starzyć w butelce przez długi, długi czas.

Lubi się też z dębowymi beczkami, zwłaszcza tymi z dębu francuskiego – kolejne taniny potrzebujące czasu, żeby się uspokoić.

Jakie daje wina

Zdolność do rozwijania aromatów i smaków podczas dojrzewania w butelce jest zaskakująca i nadaje tym winom wyjątkowości.

Część najlepszych wersji nie jest specjalnie dobra za młodu.

Ostre taniny przykrywają inne komponenty niczym gruby koc.

Czas w butelce nie jest wtedy możliwością, a koniecznością.

Dopiero po paru latach, gdy taniny się ułożą ujawnią prawdziwą naturę caberneta – idealne połączenie mocy i elegancji.

Jest też drugi model, skrojony do natychmiastowej wypicia.

Żeby go osiągnąć, trzeba zbierać winogrona, wtedy gdy zawarte w nich taniny są odpowiednio dojrzałe.

Dawniej czynnikiem decydującym o rozpoczęciu zbiorów był poziom cukru. Obecnie lista zmiennych branych pod uwagę jest dużo dłuższa. Nie tu miejsce na jej analizę.



Winnice w australijskim regionie Coonawarra rosnące na słynnej glebie Terra Rossa.

Czarna porzeczka.

Z tego słynie Cabernet Sauvignon.

Wyraźna, intensywna, czarna porzeczka.

Towarzyszą jej aromaty mięty, cedru, pudełka po cygarach, tytoniu, skóry, czekolady, pieprzu, lukrecji i wiele innych.

Litania smaków i aromatów, którą można wyrecytować pijąc porządnego Caberneta zdaje się nie mieć końca.

Gdzie rośnie Cabernet Sauvignon

1. Francja

- Bordeaux
 - Lewy Brzeg
 - Medoc
 - Margaux

- St.- Julien,
 - Pauillac
 - St.-Estèphe
 - Graves
 - Pessac-Leognan
- Langwedocja i Rousillion
- Prowansja
- 2. Włochy
 - Toskania
 - Maremma
 - Piemont
 - Lombardia
 - Alto Adige
 - Friuli
 - Sycylia
- 3. Hiszpania
 - Penedès
 - Ribera del Duero
 - Navarra
 - LA Mancha
 - Katalonia
 - Priorat
- 4. Portugalia
- 5. Bułgaria
- 6. Słowenia
- 7. Węgry
- 8. Mołdawia
- 9. Austria
- 10. Grecja
- 11. Izrael
- 12. Liban
- 13. USA
 - Kalifornia
 - Napa
 - Sonoma
 - Aleksander Valley
 - Dolina centralna
 - Santa Cruz Mountains
 - Waszyngton

- Nowy Jork
- Texas
- 14. Chile
 - Colchagua
 - Maule
 - Curicó
 - Maipo
 - Cachapoal
- 15. Argentyna
 - Mendoza
 - San Juan
 - La Rioja
 - Salta
- 16. Australia
 - Riverland
 - Coonawarra
 - Langhorne Creek
 - Barossa Valley
 - Margaret River
- 17. Nowa Zelandia
 - Hawke's bay
- 18. RPA
 - Stellenbosch
 - Paarl
 - Malmesbury
- 19. Chiny

Syrah

Stawkę zamyka Syrah.

Waga ciężka. Silna, potężna, ale elegancka.

Trochę jak Cabernet Sauvignon, ale inne, mocniejsze, z większym kopem.

Zarówno w nosie, gdzie zaskakuje pieprzem czy boczkiem, jak i w ustach gdzie potrafi być konkretne i ciężkie.



[Hahn Family Wines / CC BY](#)

Syrah

Jest też ciekawym przykładem tego, jak daleko mogą zajść różnice między starym a nowym światem.

To jedyna z opisanych tutaj odmian, która funkcjonuje z dwiema nazwami. Mamy Syrah w Europie i Amerykach oraz Shiraz w Australii i RPA.

Obecnie cieszy się ogromną popularnością na całym świecie.

Fundamentem tego fenomenu są wina pochodzące z Północnego Rodanu, z apelacji Hermitage, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage i St. Joseph, gdzie jest jedyną dozwoloną czerwoną odmianą.

Wina z dwóch pierwszych miejsc cieszą się reputacją trudnych i niedostępnych w młodości. Lepiej nie podchodzić wcześniej niż po 5-10 latach. St. Joseph i Crozes-Hermitage przystępne wcześniej.

Rodańskie Syrah są tak skoncentrowane, wielowymiarowe i długowieczne, że producenci z innych części globu zapragnęli zmierzyć się z odmianą sami.

Efekty są świetne i dziś możemy cieszyć się wyjątkowymi winami z RPA, Kalifornii, Waszyngtonu, a zwłaszcza z Australii.

Pochodzenie

Pochodzenie Syrah poznaliśmy niedawno dzięki błogosławieństwu, jakim są testy DNA.

Udało się ustalić, że jest potomkiem Mondeuse Blanche oraz Dureza i pochodzi z południowej Francji.



Słynne na cały świat wzgórze Hermitage

Nie ma więc znanych rodziców.

Każda z naszych sześciu odmian wyszła z europy, pięć z Francji.

Każda podbiła świat i z lokalnej, stała się globalną.

Dlatego dziś określa się je mianem odmian międzynarodowych.

Poprzez genetyczną magię i analizę statystyczną udało się też stwierdzić, że jednym z protoplastów Syrah jest Pinot Noir.

Zanim poznano pochodzenie Syrah po świecie krążyło dużo historii na temat jego początków.

Mówiono o Grecji, Sycylii, Rzymie i Albanii.

W Iranie leży miasto które nazywa się Shiraz.

Ale nie, odmiana nie pochodzi też stamtąd.

Charakterystyka

W uprawie Syrah jest żwawe, rośnie szybko.

Trzeba trzymać je pod kontrolą.

Pączkuje późno więc ryzyko przymrozkowe jest niskie.

Dojrzewa szybko, lubi ciepło. Czas, kiedy grona są w optymalnej kondycji, jest krótki. Jeśli się zapomnimy, jagody zaczną się kurczyć, co przy ich małym rozmiarze sprawia, że szybko można stracić plon.

Jakie daje wina

Zawartość butelki Syrah, podobnie jak przy innych odmianach, będzie zależeć od miejsca gdzie, rosły grona.

Różne lokalizacje mają swoje style.

Z reguły można znaleźć w nich czarny pieprz, skórę i lukrecję.

Jeśli winogrona nie było zebrane podczas optymalnej dojrzałości – przypaloną gumę.

W wersji dojrzałej znajdziemy dym, grillowane mięso, kawę, przyprawy (pieprz, goździki, ziele angielskie), oliwki oraz nuty czarnych owoców (takich jak jeżyny, czarne porzeczki i czereśnie).

W wersjach zrobionych z przejrzalnych gron odkryjemy ciemną czekoladę i suszone śliwki.

Butelki pochodzące z Australii będą lżejsze, bardziej owocowe, wręcz agresywnie owocowe.

Pieprz zostanie, jest znakiem rozpoznawczym odmiany.

W kwestii tanin Syrah plasuje się w wadze ciężkiej. Jest ich sporo i dlatego lubi się z dębem. Są to jednak taniny inne niż te z Caberneta, łagodniejsze, pluszowe, miększe.

Gdzie rośnie Syrah

1. Francja
 - Północny Rodan
 - Południowy Rodan
 - Langwedocja i Rousillion
2. Włochy
 - Toskania
 - Sycylia
3. Hiszpania
 - Kastylia i Lamancha
 - AragnoniaKatalonia
 - Murcia
 - eXtrmadura
4. Portugalia
 - Tejo
 - Alentejo
5. Liban
6. Izrael
7. USA
 - Kalifornia
 - Waszyngton
8. Chile
 - Aconcagua
 - Colchagua
 - San Antonio
 - Limarí
 - Elqui
9. Argentyna
 - Mendoza
 - San Juan

10. Australia

- Riverland
- Murray Darling
- Riverina
- Barossa Valley
- Eden Valley
- McLaren Vale
- Langhorne Creek
- Clare Valley
- Padthaway
- Coonawarra
- Hunter Valley

11. Nowa Zelandia

- Hawke's bay
- Martinborough

12. RPA

- Swartland
- Stellenbosch
- Constantia
- Elgin
- Walker Bay

6 odmian. Każda inna, każda warta uwagi.

Jeśli szukacie dla siebie drogowskazu przez winiarski krajobraz, możecie zacząć od nich.

Znajdziecie świetne wersje w krajach pochodzenia – Francji i Niemczech – jak i różne interpretacje z całego świata.

Słowo o cenach

Początkowo planowałem napisać o orientacyjnych cenach win zrobionych z naszej szóstki. Po namyśle stwierdziłem, że to, w zasadzie nie ma sensu.

Dla każdej z odmian można znaleźć wina tanie, średnie i ekstremalnie drogie. Realny przedział cenowy zaczyna się przy 20 złotych i nie ma górnego limitu. Są butelki sprzedawane za sześciocyfrowe kwoty.

Wybierzcie to, na co w danym momencie chcecie bądź możecie sobie pozwolić.

Nauka o winie, która zaczyna się od jego najdroższych wersji wcale nie jest bardziej skuteczna od skromniejszego podejścia.

Inspiracji starczy na wiele miesięcy.

Powodzenia.

Chętnie usłyszę jak wy uczycie się wina. Jaką macie strategię? A może szukać pomocy?

Zostawcie komentarz poniżej a na pewno wam odpowiem.

Źródła

1. Great Wine Made Simple: Straight Talk from a Master Sommelier, Andrea Robinson
2. [Wine Grapes](#), Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz