

Naturalmente Italiano

Naturalmente Italiano – tak nazwany został szczególny pokaz z degustacją włoskich win i produktów spożywczych, zorganizowany 28 czerwca br. w hotelu Marriott w Warszawie przez Włoski Instytut Handlu Zagranicznego (ICE). Był on promocją produktów wysokiej jakości z gwarancjami pochodzenia i spełniania najwyższych wymagań w procesie produkcji. Zaprezentowało się 19 firm, wśród których tylko cztery oferowały produkty spożywcze: oliwę, sery, makarony i napoje niegazowane. Oryginalnością pokazu było to, że oferenci pochodzili z różnych regionów Włoch i były to zarówno duże wytwórnie, np. Cantina Monteliana czy Cantina Sgarzi Luigi SRL, oferujące po kilkanaście różnych gatunków win, jak też mniejsze (aziende agricola), m. in. Cascina Gnocco lub Pisoni, prezentujące po kilka win. Nie sposób wymienić nawet części prezentowanych win, wybrałem więc kilka najbardziej oryginalnych, świadczących, że zgodnie z ideą pokazu świetne wina można znaleźć w całym Włoszech u wielu wytwórców.

Z Az. Agr. Cascina Gnocco-Oltre z lombardzkiej Pavii było to Ambrogina Oltrepo Pavese Riesling Italic DOC – o przejrzystym słomkowożółtym kolorze, intensywnym bananowo-gruszkowym bukicie i delikatnie wytrawnym, wielowocowym smaku, świeżym i łagodnym. Wąloiry te uzyskuje się tylko z winogron gatunku riesling italic z Pavii. Drugie oryginalne białe wino to Adagetto Oltrepo Pavese Moscato DOC – jasnożółte, o miłym

muszkatowym i lekko pomarańczowym aromacie oraz słodkawym smaku. Popularnie zwane uwodzicielskim, bo choć lekkie i klarowne, wywołuje po pierwszym kieliszku chęć ponownego spróbowania, gdyż w ustach lekko musuje (jak frizzante). Świetne na apéritif i deser oraz doskonałe z zakaśką z sera gorgonzola. Do wykwintnych win czerwonych zaliczyć można Donna Cecilia Oltrepo Pavese Rosso Reserva DOC '97 – ciemnoczerwone, połyskliwe, z prawie granatowym odcieniem, o silnym aromacie dojrzałych winogron i dębiny, zdecydowanej wytrawności zharmonizowanej z mocą (13%) i wybornym owocowo-taninowym smakiem. W ofercie firmy Consorzio Bonta Mediterraneo były głównie produkty spożywcze, ale znalazły się też dwa oryginalne wina z południowej części Włoch. Z Apulii czerwone deserowe Aleatico urzekło silnym winnym aromatem, naturalną, nielikierową słodyczą, także naturalną mocą (17%) doskonale zharmonizowaną z płynnym owocowym smakiem. Sprzedawane jest w opakowaniach, w których wraz ze smukłą butelką znajduje się paczka harmonizujących ze smakiem wina migdałowych ciasteczek. Drugie to Bel Poggio z sąsiedniej prowincji Basilicata – ciemnoczerwone, o delikatnym bukicie, kwaskowo wytrawne z rześkim akcentem żurawin i taniny. Przyrównywane jest do świetnych win czerwonych z Piemontu i Toskanii. Oryginalne wina o dobrej jakości oferowała Az. Agr. Pisoni di Marco e Stefano z Trentino. Jest to wytwórnia rodzinna, która hoduje tradycyjne

gatunki winorośli bez użycia środków chemicznych i stosuje naturalne metody winifikacji, dzięki czemu wina są pełne świeżości i niezakłóconego smaku winogron. Są to m. in. wytrawne białe szczepowe Nosiola i czerwone, bardzo ciemne Rebo, o silnym zapachu dojrzałych gron i wyraźnym naturalnym kwaskowo-taninowym smaku.

Licznie przybyli na pokaz znawcy win i handlowcy mogli stwierdzić, jak dużo świetnych win dostępnych jest w różnych rejonach Włoch, a ci, którzy oglądali niedawną prezentację win z Toskanii lub byli na otwarciu założonej przez firmę Kadevin Enoteki Win Włoskich, nabierają coraz większego przekonania do atrakcyjności win z tego kraju.

Stefan Zatorski

