

[chardonnay](#)

Do śledzia – riesling, do pierogów – chardonnay

W swoim klimatycznym Składzie Wina i Oliwy Appellation przy ul. Uniwersyteckiej w Łodzi stworzył mikroświat znakomitych trunków i najlepszych, włoskich przekąsek. Z Piotrem Wendołowskim rozmawiamy o winie, ale przekornie – jacy ludzie stają się winiarzami, dlaczego ważne są etykiety, co decyduje, że wino trafia do supermarketów i oczywiście: co zaserwować przy świątecznym stole.

„Panaceum”: Spotkaliśmy się chwilę po pańskim powrocie z kolejnej wycieczki do Włoch. To enoturystyka czy wyjazdy biznesowe?

Piotr Wendołowski: Odwiedzam miejsca, poznaję klimat, kulturę winiarzy, atmosferę winnicy. Oczywiście bardzo interesuje mnie produkcja, na każdym etapie: od przemiany owocu w świetne wino. Podglądam, w jakich beczkach dojrzewa, spaceruję po winnicach.

I na tej podstawie wybiera pan wina do swojego sklepu?

Oj nie, to byłby wybór emocjonalny, a ja jestem przedsiębiorcą i prowadzę biznes. Kieruję się kryteriami rozumu: czy wino jest po prostu dobre, jaką ma cenę, czy etykieta jest przyciągająca.

Etykieta przyciągająca? Pamiętam jak 15 lat temu, gdy byłam młodą dziennikarką kulinarną i czekałam na wywiad z pewnym gastronomem u niego w restauracji połączonej ze sklepem winiarskim, podszedł do mnie sommelier i zapytał, która nalepka mi się najbardziej podoba. Poczułam się urażona.

Mógł wcale nie mieć złych intencji... Charakter i estetyka etykiet są bardzo istotne! Szczególnie w czasach, gdy z dużą pieczołowitością dbamy o szczegóły. Stylizując stół na spotkanie z przyjaciółmi, chcemy postawić na nim estetyczną butelkę. Ja lubię nowatorskie, nietuzinkowe i artystyczne etykiety. Są winnice, które do każdego rocznika zapraszają innego artystę, by zaprojektował im etykietę. I celowo mówię „artystę”, bo to często malarze, graficy. Choć trzeba przyznać wprost – dobre wino obroni się nawet mimo paskudnej etykiety!

U pana w Składzie Wina i Oliwy też możemy podziwiać obrazy. Świat sztuki

przenika się ze światem wina?

Świat sztuki przenika się ze światem alkoholu od zarania dziejów (śmiech). A tak zupełnie na poważnie, to rzeczywiście jest coś na rzeczy. Mam znajomego, który oprócz winnicy zajmuje się sprzedażą dzieł sztuki, a jego żona jest historyczką sztuki. Ich winnica Nittardi należała kiedyś do Michała Anioła, który podarował wino Nectar Dei samemu papieżowi. Dziś aktualni właściciele także przesyłają w prezencie kolejne roczniki do Watykanu.

Piękna anegdota. A jak już podróżujemy po Włoszech, to czy był pan w winnicy Stinga?

Tak, a wcześniej byłem w tzw. winnicy Mozarta, gdzie w jej części ustawiono kilkaset głośników Bose – muzyka w winnicy robi piorunujące wrażenie, chociaż akurat to miejsce uważam za dość komercyjny i mocno nastawione na turystów. Po winnicy oprowadzała nas dziewczyna, która nie potrafiła odpowiadać na specjalistyczne pytania związane z produkcją Brunello. Ale rozumiem to, bo tutaj chociaż jest wykorzystany potencjał komercyjny. Inne podejście ma winnica Il Palagio, której Sting jest właścicielem – produkują genialne wina, ale posiadłość nie jest dostępna dla turystów, bo tu jest dom i studio tego wybitnego muzyka. Muszę się pochwalić, że wraz z przyjaciółmi z *Blue Café* byliśmy w tych niedostępnych dla ogółu miejscach i oczywiście próbowaliśmy wina. Dostępny dla wszystkich jest sklepik i pizzeria. Zupełnie inaczej jest w okolicach Luberon we Francji, regionie i szczególnej winnicy szerzej znanych od 1990 r. z racji książek napisanych przez Petera Mayle'a, brytyjskiego pisarza, który w niej zamieszkał. Film „Dobry rok – A Good Year” w reżyserii Ridleya Scotta, z udziałem Russella Crowe został oparty na jednej z jego książek i nakręcony w Ménerbes. Niestety, ta winnica to miejsce zupełnie bez życia, szkoda potencjału, bo to jest przepiękne miejsce.

Przenieśmy się na chwilę do Polski, bo mamy przecież boom na rodzime trunki. Jak pan ocenia polskie wina?

Bardzo się cieszę, że coraz częściej mam możliwość ocenić wino jako po prostu dobre, a nie mówić: „fajne, jak na polskie”. Winnica Kojder, Mickiewicz, Czajkowski, Turnau, St-Vincent musujące Smolis i Jantóń.

Dobre, czyli jakie?

Takie, które nam smakują w każdych okolicznościach, które mają rozbudowany, wielowarstwowy aromat i harmonijny smak. Odpowiednio zbalansowane smaki: kwasowość, taniny, słodycz, alkohol. Oczywiście każdy ma swoje preferencje, ochoty i humory, stąd taka duża różnorodność na rynku.

Jak zatem zrobić dobre wino?

To nie może być masowa produkcja. Ale jest też trend polegający na tym, że niektórzy winiarze zwiększają wydajność litrów z hektara – mając taką samą powierzchnię winnicy, produkują więcej wina. Niestety tym samym zmniejszają jego jakość, obniżają złożoność kompozycji. Idą w ilość, a ilość w winie nie sprzyja. Taki scenariusz często dotyka przedsiębiorców, którzy podpisują umowy z dużymi sieciami handlowymi. Przykładowo: w tym roku mają kontrakt na 15 tysięcy butelek i to jest wolumen, który dana winnica jest w stanie wyprodukować bez wyrzeczeń. Ale jeśli rok później sieć handlowa zwiększa kontrakt o 100 procent i tak opracowuje umowę, że trudno się z niej wyplątać, to niestety winiarz ma problem. Bo to nie jest fabryka, gdzie można zainwestować w dodatkową linię produkcyjną i robić dwa razy tyle, na przykład skarpet. Rozbudowa winnicy trwa latami.

Gdy myślę o zagrożeniach w uprawie winorośli, przychodzą mi na myśl także zmiany klimatyczne i anomalie pogodowe. Czy na przykład deszcze nawalne lub grad mogą zniszczyć uprawy?

Niestety tak i niekiedy tak się dzieje. Winiarze mocno odczuwają zmiany klimatyczne i to w wielu obszarach. Mam znajomego, który zdywersyfikował miejsca swoich winnic, bo „winnicę-matkę” regularnie nawiedzały gradobicia. Kupił więc ziemie w innych lokalizacjach, by zmniejszyć ryzyko całkowitej utraty plonów. Upały też nie sprzyjają uprawie winorośli, od 28 stopni zatrzymuje się proces fotosyntezy. To szansa dla klimatów chłodniejszych – tu wydłuża się okres wegetacji, to wzbogaca smak i aromat owocu. Z kolei wiosenne przygruntowe przymrozki po ciepłych zimach powodują przemarzanie pąków i częściową ich utratę. Dlatego stosuje się drogie świece lub pali słomę, aby nieco podnieść temperaturę w winnicy – dlatego Chablis z ubiegłego roku będzie droższe. Widywałem też helikoptery latające nad winnicami, by wprowadzić cyrkulację powietrza. To oczywiście generuje ogromne koszty. Także odpowiadając na pytanie: tak, zmiany klimatyczne mają ogromny wpływ na biznes winiarski na całym świecie.

Zaskoczyła mnie informacja, że produkcja *prosecco* jest bardzo nieekologiczna. Skąd zatem taka popularność tego trunku?

To właśnie ta popularność sprawiła, że region Veneto jest mocno wyniszczony przez monokulturę i drenowanie ziemi na skalę masową. Cały świat pije *prosecco*, więc ta produkcja jest rozkręcona na więcej niż 100 procent i to się oczywiście odbija na środowisku. A dlaczego je lubimy? *Prosecco* pije się lekko, niezobowiązująco, jako aperitif. Ma bąbelki, które powodują lekkość. Ale nie są one wynikiem naturalnej fermentacji, *prosecco* jest „gazowane” jak coca-cola. Ja namawiam jednak na alkohole „gazowane” metodą tradycyjną, które leżakują, na przykład 1,5 roku i wówczas też szlachetnieje ich smak. Warto spróbować hiszpańskiej cavy, francuskiego szampana

i włoskiej *franciacorty*.

Mam wrażenie, że *prosecco* to wakacyjny trunek, a my mamy już zimę. I najważniejszy czas - święta Bożego Narodzenia. Wiele osób szuka odpowiedniego wina na świąteczny stół. Możemy liczyć na pańską radę?

Menu wigilijne i świąteczne jest mocno zróżnicowane, więc powinniśmy z uwagą dobierać wina. Jednocześnie jest to bardzo ważna okazja, więc i trunek powinien być szlachetny. Do śledzi proponowałbym riesling znad Gardy, do karpia i innych tłustych ryb świetnie sprawdzi się cieliste *chardonnay* o większej strukturze. Do pieczonej kaczki pasować będzie *pinot noir* lub *valpolicella*. Do wołowiny i dziczyzny polecam dobrze zbudowane *cabernet sauvignon*, *sangiovese* lub *malbec*. Nawet do pierogów można dobrać wino - tu bym wskazał *chardonnay*. Po obiedzie, do deseru warto serwować np. *primitivo dolce*, które sprawdzi się np. do makowca.

A czym przywitać Nowy Rok?

Oczywiście winem musującym, produkowanym metodą tradycyjną. Zachęcam do spróbowania wina musującego z podłódzkiej winnicy Smolis - to będzie powitanie Nowego Roku w lokalnym, ale światowym stylu!

Dziękujemy za rozmowę.

Rozmawiali: Agnieszka Danowska-Tomczyk i Jerzy Ciesielski

Panaceum 12/2022

KONKURS!

Dla Czytelników „Panaceum” mamy konkurs, w którym do wygrania są vouchery na degustację lub wino ze Składu Wina i Oliwy Appellation w Łodzi.

Wystarczy wysłać e-mail na adres panaceum@oil.lodz.pl, w tytule wiadomości wpisując „Konkurs Appellation” i odpowiadając na pytanie: Czym kierujesz się w wyborze wina i dlaczego?

fot. materiały prasowe Appellation