

1969

**CZY LUBIMY
WINA BORDOSKIE ?**

Grand Vin

M^{me} EDMOND LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL - GIRONDE

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU

**OPINIA O WINACH FRANCUSKICH (WTYM BORDOSKICH)
ZACZEŁA KSZTAŁTOWAĆ SIĘ JUŻ W WIEKU XVII.
I O DZIWO, W WIELU ŚRODOWISKACH DO DZIS
NIE ULEGŁA ZASADNICZEJ ZMIANIE.**

WIKTOR ZASTRÓŻNY

Piętno kwaśnego, niezbyt dobrego wina francuskiego pokutuje do dziś. Skąd to się wzięło? Otóż do początku wieku XIX wino do Polski docierało z Francji głównie poprzez Holandię, największego kupca i pośrednika w handlu winami francuskimi tamtych czasów. Niestety, Francuzi nie za bardzo rozumieli nasz sarmacki gust oparty na słodkich miodach i tokajach. Stąd do Polski zasadniczo nie wysyłano dobrych win, ponieważ w mniemaniu Francuzów, Polacy nie potrafili docenić ich walorów smakowych, chociaż w owym czasie głównie produkowali zwyczajne wina stołowe, jasne, lekkie, delikatne, podatne na psucie, będące najczęściej mieszanką win czerwonych i białych, czyli tym co określano jako claret (zresztą takie preferowali). Wina te stały jakby w opozycji do vin noir (czarnych win) z głębi łąd - z Cahors, Gaillac czy Bergerac, win mocno taninowych. Były to więc wina zupełnie nie nadające się do długiego transportu na północ Europy. Te dosyć pospolite, niskiej jakości wina ledwo można było przechowywać z roku na rok. Zmyślni holenderscy handlarze winem wymyślili więc brandewijn czyli naszą pocziwą wypalankę (winiak), destylowaną z wina, służącą m.in. do wzmacniania słabego wina.

Niezbyt pochlebna opinia o winach francuskich utrwaliła się, niestety, dzięki rozbudowanej sieci pośrednictwa, ale też szynkarzom, którzy bywało, że doprawiali je mlekiem, jajami, siarką, licznymi przyprawami, gaszonym wapnem, miodem, solą a nawet ołowiem. Czysta trucizna! Ponadto rozcieńczano je wodą lub mieszało lepsze wina z gorszymi. Dzisiaj nawet te najpospolitsze z marketu wydawałyby się znakomitymi. Nie dziwi więc fakt, że szynkarze w Polsce musieli składać specjalne przysięgi (przysięgali Panu Bogu!), że nie będą win mieszać, polepszać ich smaku za pomocą przypraw, zastępować win drogich tanimi, zmieniać nazwy wina itd. Ciekawe, że takie przysięgi pojawiły się już w XIV wieku. Mimo kontroli, znakowania beczek i różnych zabezpieczeń oszustwa były bardzo częste. Tak więc wino zwane „francuskim” po tych wszystkich operacjach mogło mieć już niewiele wspólnego z pierwowzorem. To mogło sprawić, że nasi działodawcy nie potrafili docenić dobrych win francuskich, bo można założyć, że ich nie było.

W owym czasie fałszowanie win (lub lepiej, poprawianie win, jak woleli sprawcy tego procederu),

szczególnie francuskich, nie było czymś niezwykłym. Wtedy te lekkie, bardzo niestabilne wina przed dotarciem do klienta w Polsce mogły się zwyczajnie zepsuć. Od Średniowiecza do wieku XVII ceniono sobie właśnie wina lekkie, łagodne, o niskiej zawartości alkoholu, zarówno białe jak i jasno czerwone. Z konieczności były to więc wina bardzo nietrwałe, często zamieniały się w mniej intratny ocet winny.

Dzisiaj wina o tej nazwie produkuje się w Premières Côtes de Bordeaux jako AOC Bordeaux Claret, chociaż o nieco odmiennych cechach i głębszym, różowym kolorze. Pamiętajmy, że claret (dziś czerwone Bordeaux) miał w Anglii, ze względów historycznych, dużo dłuższą tradycję niż Polska. Nie dziwny się zatem, że znający nasze gusta i preferencje producenci zalewają dziś nasz rynek południowym, często półwytrawnym winem. Czyniono to już i w wieku XIX.

Zwróćmy także uwagę, że w tych czasach wina wędrowały do nas jako wina „francuskie”, a nie pod nazwą winnicy, która je wyprodukowała. Nawet na rynku angielskim wina bordoskie z nazwą winnicy ukazało się dopiero w 1663 roku! Był to Ho Bryan, czyli dzisiejszy Haut-Brion z Graves (dzisiaj w grani-



cach wielkiego Bordeaux), z winnicy założonej jeszcze w wieku XVI przez Arnaud de Pontac. Było to pierwsze, „szczególne” wino, inne od dotychczasowych, mocniejsze, o silnym charakterze, głębokim, czerwonym kolorze, tworzone z winogron z winnicy o ograniczonej wydajności z hektara, pierwsze wino w nowym stylu. Pierwszy New French Claret! Ponadto Pontac zaczął odrzucać spleśniałe grona, słabsze beczki wina, używać lekkiego tłoczenia winogron, nowych beczek, by jego wino było bardziej krzepkie, gęstsze, miało więcej koloru i charakteru. Wszystkie te techniki stały się standardem dopiero dwa wieki później! Sprzedawane wina i w Anglii i w Polsce



określone były zwyczajnie jako „pontac”. Zwróćmy uwagę również na to, że Haut-Brion z Graves znane było na długo przed wielkimi Chateau z Médoc. Już w XVII wieku butelka tego wina kosztowała dwukrotnie więcej niż każde inne wino bordoskie.

Nadszedł czas, gdy nazwisko producenta zaczęło gwarantować jakość wina, a jeśli nie jakość, to przynajmniej umożliwiało ustalenie jego producenta. Dziś to chateau, domaine, quinta czy bodega, w „zasadzie”, winna gwarantować jakość zawartości butelki. Piszę w zasadzie, bo to też nie musi być jeszcze wyznacznikiem jakości wina.

Wróćmy jeszcze jednak do zmieniającego się na przestrzeni wieków określenia wina francuskiego, od lekkich, łatwo psujących się, o niskiej zawartości alkoholu, do obecnych ciemno czerwonych, aromatycznych win z Médoc, Pomerol czy St-Emilion. Wina bordoskie są dziś najbardziej popularnymi i rozpoznawalnymi winami na świecie (no, może poza szampanami), ze względu na unikalny smak, charakter i styl.

Co jest w nim tak unikalnego? Fakt, że na 120 tysią-

cach hektarów mamy blisko 8000 producentów i ponad 10 tysięcy różnych win w tym regionie, utrudnia jednoznaczne określenie jego smaku. Inny jest smak wina młodego, inny wina starszego czy starego. Nie zapominajmy, że wina bordoskie nie są winami odmianowymi lecz assemblage’ami. Inny jest smak wina zdominowanego przez Cabernet Sauvignon, inny przez Merlota, nie wspominając już o winach białych i likierowych. Do tego dochodzi zróżnicowanie związane z tzw. terroir oraz złożony proces élevage (zespół wszystkich procedur winiarskich od zakończenia fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej, po zabutelkowanie wina, m.in. stabilizacja, dojrzewanie, starzenie...). W regionie Bordeaux mamy aż 57 apelacji. Większość z nas na pewno skojarzy Bordeaux z winami z Sauternes, Graves, Margaux, Médoc, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Pessac-Léognan, Pomerol czy St-Emilion. Z pozostałymi może być już kłopot, chociaż nawet te mniej prestiżowe apelacje bordoskie mają zwykle co najmniej kilkadziesiąt lat.

Podstawowymi odmianami uprawianymi w Bordeaux są Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carmenère, Petit Verdot i rzadziej Malbec - wśród czerwonych i Sauvignon Blanc, Sémillon oraz Muscadelle - wśród białych.

Assemblage różni zasadniczo wina bordoskie od innych, szczególnie tych spoza Francji. Czym jest assemblage? To nie jest zwykły kupaż, ale mieszanie win z kilku odmian tego samego pochodzenia i tej samej klasy (w odróżnieniu od kupażu), w celu osiągnięcia poszukiwanej charakterystyki. W najlepszych winach wylęca się nawet niektóre gorsze kadzie win bazowych. Taka mieszanka zwykle podkreśla najlepsze cechy odmian wchodzących w jej skład i powinna dać wino lepsze niż jej pojedyncze składowe. Już podczas winobrania wszystkie parcele o szczególnych cechach traktowane są oddzielnie. Moszcz z nich fermentuje także w oddzielnych kadziach. Dlaczego? Niezależnie od warunków klimatycznych winnicy przyszłe wino zależy także od wieku winorośli, ekspozycji słonecznej oraz gleby. Z tych różnych kadzi z winem maître des chais, czy właściciel, tworzy wino.

Znając profil każdej kadzi oraz charakterystyczne właściwości poprzednich roczników stara się stworzyć możliwie perfekcyjne wino. Właściwości poprzednich roczników zna dlatego, że zawsze ma do dyspozycji co najmniej kilka skrzynek wielu roczników dla celów degustacyjnych, ma wiedzę, doświadczenie oraz umiejętność przewidywania ewolucji wina...

Wina z odmian o różnych właściwościach, z najlepszych kadzi, tworzą tzw. pierwsze wino danego chateau. Z pozostałych po selekcji kadzi i tych z młodszych winorośli, zwykle tworzy się drugie a nawet trzecie wina, o odrębnych etykietach. Mówiąc językiem technicznym, assemblage jest swo-

istym, unikalnym know-how konkretnej winnicy. Mówiąc o smaku win bordoskich, kluczowym będzie ich podział na tzw. Lewy i Prawy brzeg. Na obu brzegach Żyrondy powstają odmienne stylizacje wina, inne są zasady klasyfikacji winnic. Z reguły na Lewym brzegu dominuje Cabernet sauvignon (gleby żwirowe) na prawym Merlot. Większość ludzi, mówiąc o smaku czerwonego wina bordoskiego, kojarzy go przede wszystkim z apelacjami medokańskimi (czyli winami z Lewego brzegu).

W młodości wina bordoskie mają głęboki kolor, od ciemnego rubinu po prawie czarny. Najlepsze białe, wytrawne wina bordoskie powstają w Pessac-Leognan (także sporo win czerwonych) oraz Sauternes, gdzie według opinii koneserów, powstają najlepsze wina likierowe na świecie.

Większość wielkich win potrzebuje czasu, by dojrzeć. Mimo, że taniny są obecne w każdym winie, w młodym winie bordoskim są szczególnie wyczuwalne. Nadmiar niezbyt dojrzałych tanin sprawia, że wino powoduje nieprzyjemną suchość w ustach i ostrość. Dzisiaj jest moda na soczyste wina owocowe, stąd potrzebna dojrzałość fizjologiczna gron, a nie technologiczna, określona i poszukiwana przez winiarza. Wybiera się więc owoce najbardziej dojrzałe, o większej słodkości, by uzyskać w miarę możliwe wino miękkie, jedwabiste i eleganckie na podniebieniu w stosunkowo krótkim czasie. Taniny dodają winu struktury, pozwalają winu dobrze się starzeć oraz z czasem rozwijają w nim dodatkowe warstwy złożoności. Taniny ze skórek, pestek i łodyg są różne. Najbardziej delikatne to te ze skórek owoców, zaś z nasion i szypulek są ostrzejsze, bardziej surowe. Wpływ na jakość tanin ma zasadnicze znaczenie w dzisiejszym winiarstwie. Stąd również używanie beczek nowych i starych, o różnych cechach naturalnych (francuski dąb, amerykański, słoweński itd.). Winiarz ma pewien wpływ na ekstrakcję tanin z owoców, stosując dłuższy lub krótszy okres maceracji na zimno, regulując temperaturę procesu fermentacji, czas starzenia, sortowanie winogron, mikrooksydację, dobierając odpowiednie kadzie fermentacyjne itp. Ponieważ nie każdy rok pozwala na uzyskanie fizjologicznej dojrzałości poszczególnych odmian winorośli. Zawsze trzeba brać pod uwagę kwasowość win bordoskich. Wina zdominowane przez Cabernet sauvignon są z natury bardziej kwaśkowe, mają niższe PH oraz zawartość cukru w porównaniu z Merlotem. Kwasowość w winie jest niezbędna, sprawia, że wino wydaje się świeże, orzeźwiająca na podniebieniu, zaś zbyt wysoka czyni je ostrym i cierpkim, o smaku bardziej czerwonych owoców niż ciemnych. Tak więc kupaż czy assemblage był i jest istotnym czynnikiem pozwalającym na uzyskanie choćby w miarę przyzwoitego wina. Dzisiaj z uwagi na duży postęp technologiczny łatwiej jest zrobić dobre wino nawet w niesprzyjających latach. Dostatecznie wysoka zawartość cukru w

gronach świadczy o ich dojrzałości, co w warunkach bordoskich nie zawsze jest możliwe do osiągnięcia. Oczywiście ma to wpływ na poziom alkoholu, który różni się w zależności od rocznika. W chłodnych latach poziom alkoholu jest niższy, szczególnie w Médoc zdominowanym przez Cabernet sauvignon. Poziom cukru resztkowego po fermentacji, w przypadku win czerwonych, zwykle wynosi 1-2 gramów na litr. Są to więc wina zdecydowanie wytrawne.

Charakter win z tzw. Lewego brzegu?

Początkowo silny owocowy smak i aromat wina zmienia się podczas dojrzewania w butelce, tworzą się smaki i aromaty wtórne oraz trzeciorzędne, określane także jako bukiet wina. Będą to intrygujące nuty tytoniowe, zapach trufli, cygar, dymu, smoly, skóry, przypraw, ściółki leśnej, mokrej ziemi i liści. Z czasem smak czerwonych owoców zaczyna przypominać czarną wiśnię, zmienia się tekstura wina, początkowo ostre, surowe taniny stają się bardziej miękkie. Dojrzałe bordeaux staje się bardziej eleganckie, jedwabiste, a te najlepsze są wręcz aksamitne na podniebieniu. Większość win bordoskich produkuje się by cieszyć się nimi w młodości, ale te najlepsze muszą osiągnąć właściwą im dojrzałość. „Właściwa” dojrzałość jest zmienna, zależy od chateau i rocznika. W lżejszych



latach można się nim delectować już po kilku latach, w najlepszych po 10-20 latach. Najlepsze grand crus często osiągają swoją dojrzałość dopiero po 30 latach i więcej. Oczywiście nie ma potrzeby czekać aż tak dlu-

go. Jeśli lubimy smak win młodszych, bardziej owocowych, możemy je zdegustować wcześniej. Jest jednak wielu amatorów preferujących wina dobrze rozwinięte, o ich specyficznych cechach trzyczorządnych. Smak Lewego brzegu ma zapach i smak czarnej porzeczki, czarnych jagód, czeremchy, czarnej wiśni, wanilii, kawy lukrecji i przypraw. Dobre wina są skoncentrowane, mocne, jędrne, taninowe oraz trwałe, ale niedostatecznie zrównoważone i dosyć surowe w młodości.

Wina z Prawego brzegu są nieco odmienne z uwagi na przewagę Merlota i Cabernet Franc. Smak i zapach młodego wina zdominowany przez te odmiany określa nam lukrecja, czarna wiśnia, jeżyna, czarna jagoda, czekolada, wanilia, kwiaty, śliwki, przyprawy, dym, dżem... Dominujący Merlot ma niższą kwasowość niż Cabernet sauvignon, dlatego wina stamtąd odczuwamy jako bogatsze, bardziej miękkie, okrągłe, najlepsze wręcz jedwabiste a nawet dekadentkie. Smak i tekstura win z Pomerol i Saint Emilion zmienia się z wiekiem osiągając nowy poziom złożoności. W winach zaczyna pojawiać się aromat trufli, świeżych ziół, przypraw, kwiatów a nawet ślady tytoniu, mięty, ziemi i ściółki leśnej. Najlepsze wina z Pomerol i Saint-Émilion, dzięki swej zmysłowej teksturze wyczuwalnej na podniebieniu, należą do najbardziej hedonistycznych win świata. Preferowanie dojrzałych win bordoskich jest kwestią naszego smaku i upodobań. Jeśli ktoś lubi wina młode, mięsiste, z ciałem, dobrze zbudowane, wypełniające usta, tłuste, bogate, pełne owocu, pozbawione szorstkości wybierz Prawy brzeg. Nie musi to być wino z Pomerol czy Saint Emilion, ale także jedna z apelacji będąca ich sateelitami. Młode wina z tych apelacji też zdominowane są przez Merlot, a ceny są realnie niższe. Generalnie wina z Prawego brzegu mają mniejszy potencjał starzenia.

Białe, wytrawne wina bordoskie zapewniają całą feerię smaków i aromatów włączając to świeże cytryny, cytrusowe skórki, kwiaty, przyprawy, miód, pomarańcze, masło i wanilię. Znajdziemy w nich także nuty ziół, wosku pszczelego i świeżo ściętej trawy. Te najlepsze są bogate, głębokie, skoncentrowane i mocne. Mogą być odświeżające i z pewną mineralnością. Z wiekiem rozwijają się w nich złożone nuty miodowe, kwiatowe, cytrusowe. Najlepsze wytrawne pochodzą z Pessac-Leognan.

Słodkie wina bordoskie (m.in. Sauternes i Barsac), to cały zestaw smaków i zapachów, od dojrzałych owoców tropikalnych (ananas, nektarynki, cytryny, pomarańcze) po grillowane orzechy, wanilię, przyprawy,

świeżo ścięte kwiaty. Najlepsze są bogate, głębokie, intensywne i złożone, zmysłowe, słodkie, spięte dobrą kwasowością, która czyni je mimo słodkości świeżymi, rześkimi. Tekstura słodkich win bordoskich jest aksamitna, okrągła i bogata. Sauternes są pyszne gdy młode, z odurzającą mieszanką słodkich, tropikalnych owoców, miodu, skoncentrowanych żółtych owoców, moreli. Z wiekiem nabierają ciemniejszej barwy, od żółtej po pomarańczowo-żółtą, miedzianą a nawet karmelową. Z czasem tracą swój pierwotny bukiet i zaczyna pojawiać się zapach karmelu, toffi, przypraw a nawet orzechów i czekolady. W najlepszych rocznikach pojawić się mogą nuty pomarańczy i czekolady. Najlepsze roczniki Château d'Yquem można przechowywać nawet sto lat.

Jako całość region bordoski produkuje, przynajmniej formalnie, tylko wina o statusie AOC (AOP). Ocena win w tak wielkim regionie (57 apelacji i 10 tysięcy winnic - blisko ¼ win francuskich) jest trudna do ogarnięcia. Wielka i znana „arystokratyczna” klasyfikacja win z Médoc i Sauternes z 1855 roku, poza jednym wyjątkiem, nie uległa zmianie od około 160 lat! Było tam tylko 61 wielkich Château (łącznie z Haut-Brion z Graves). Powstała na prośbę Napoleona III w związku z Wystawą Światową w Paryżu w 1855 roku. Bordoscy courtiers (zaprzysiężeni pośrednicy winni) stworzyli listę najlepszych, w ich mniemaniu, win bordoskich, opartą głównie o ówczesne ceny win. Szczęśliwie, jak się okazało, jakość poszła za ceną. Pamiętajmy, że klasyfikacja ta powstała w czasie, kiedy AOC jeszcze nie istniały. Nie istniała także nowoczesna enologiczna wiedza techniczna i naukowa. O ile Premiers crus classés do dziś utrzymały wysoki poziom, to pozostałe 2,3,4 i 5 cru nie odpowiadają często standardom dawniej im przypisanym. Bywa, że ich klasa jest podobna, a nawet niektóre z nich mogłyby zamienić się miejscami.

Taka klasyfikacja jest gdzie indziej nie spotykana (oprócz Prowansji), ponieważ wtedy faktycznie sklasyfikowano producenta (konkretne château), a nie winnice, czyli ziemię, na której rośnie winorośl. Paradoks polega na tym, że poza drobnymi korektami klasyfikacja ta przetrwała do dziś w niezmienniej formie, chociaż w tym czasie zmieniał się stan posiadania château, jedne winnice sprzedawano, inne kupowano, rozszerzano, zmieniali się również właściciele, a co za tym idzie, zmieniała się jakość win. Klasyfikacja ta jest jednak niezwykle skutecznym narzędziem marketingu, toteż głosy skarżące się na jej niemiaraodajność nie są zbyt silne.

Kolejne bordoskie klasyfikacje wzorowały się właśnie na niej. W 1953 roku sklasyfikowano Graves; w 1955 – Saint-Émilion. Jedyne słynnym niesklasyfikowanym regionem pozostaje nadal Pomerol, co nie przeszkadza, że Pétrus należy do najdroższych win bordoskich, najbardziej ubóstwianych, a z uwagi na horrendalną cenę, raczej czysto platonicznie. Klasyfikacje regionów prawobrzeżnych poddawane są cyklicznym rewizjom, które skądinąd odbywają się w atmosferze kłótni i skandalu. Dlatego medokańscy winiarze są zdania, że lepiej raz ustanowionej hierarchii nie ruszać.

Oprócz wyżej wymienionych istnieje Crus bourgeois, klasyfikacja o niezbyt jasnym statusie (247 Chateaux z Médoc) oraz Crus Artisans - 44 winnice, często poniżej 5 ha, o łącznej powierzchni 340 ha.

Istnieje także pewna ilość Châteaux, które nie figurują w żadnej klasyfikacji, a zasługują na miano wielkich win. Wśród nich są m.in. wina z Pomerol (Petrus, Clos l'Église, Château la Conseillante, Château l'Évangile, Château Lafleur, Le Pin, Château Trotanoy) oraz wiele tzw. drugich win, nieco mniej kosztownych, ale nie ustępujących wielu winom wysoko sklasyfikowanym, w tym Chapelle d'Ausone (Château Ausone), La Croix de Beaucaillou (Château Ducru-Beaucaillou), Bahans Haut-Brion (Château Haut-Brion), Les Forts

de Latour (Château Latour), Clos du Marquis (Château Léoville Las Cases), L de la Louvière (Château La Louvière), Angélique de Mombousquet (Château Mombousquet)

Wśród innych niesklasyfikowanych są takie znane wina, jak choćby Château Bellevue Mondotte (Saint-Émilion), Château Gloria (Saint-Julien), Château Sociando-Mallet (Haut-Médoc), Château Raymond Lafon (Sauternes) czy Château Poujoux (Moulis).

Nie mam żadnych wątpliwości, że najlepsze wina bordoskie należą do prawdziwej elity win. Są nieporównywalne z innymi, nawet jeśli w Nowym świecie usiłuje się robić assemblage typu bordoskiego. Oczywiście jest to moje zdanie i nie każdy musi się z tym zgadzać.

Faktem jest, że dobre wina bordoskie są drogie, bardzo drogie i horrendalnie drogie. Bez wątpienia zdecydowana większość to wina pospolite, do bieżącej konsumpcji, zważywszy, że w regionie produkuje się ponad 900 milionów butelek wina! Większość z nas opinie o nich opiera najczęściej właśnie na tych pospolitych, dostępnych w sieciach handlowych. Możemy tylko żałować, że ceny dobrych win bordoskich są zbyt wysokie.

