

## Najlepsze wino czerwone

### Triumf Środkowej Europy

Nie wiem, czy taki finał byłby możliwy w Londynie, Paryżu czy Nowym Jorku. Czy w którejś ze stolic Zachodu mogłyby konkurować o miano najlepszego wina czerwonego kupaże z Istrii i z kamienistych zboczy Szársomlyó w Villány? Śmiem twierdzić, że nie. Czy zatem nasz wybór świadczy o prowincjonalności? Pewnie znajdują się tacy, którzy przyjmą go z ironicznym wzruszeniem ramion. My jednak głęboko wierzymy, że szeroko pojęta Europa Środkowa ma do zaproponowania winiarską alternatywę – smaki niepowtarzalne, swoiste, gdzie indziej niespotykane, nawet jeśli są interpretacją znanych w całym świecie szczepów. W przeciwstawie dla dwójki zwycięzców wielki klasyk – terroirystyczne, starostylowe barolo oraz zaskakujące elegancją butikowe wino z doliny Barossa.

### ZŁOTO



#### Grande Cuvée 2000,

ZGP koper, Santomas

importer: Dionizos, cena ok. 110 zł (500 ml)

W notce degustacyjnej (*Magazyn WINO* 6/2006) pisaliśmy: „Grande Cuvée Santomasa porzuca łatwy i przyjemny mainstream winiarski. Oto mamy świetnie zrównoważone, pełne owoce, soczyste i aromatyczne wino uylamujące się z tradycyjnych kanonów. Czuć w nim ciągle beczkę, ale i owoc jest w znakomitej kondycji. Można wypić już dziś, można potrzymać kolejne trzy lata. Tak czy owak – trzeba spróbować”. W finałowej degustacji w ciemno wypadło bodaj jeszcze majestatyczniej. Nie tylko pokonało sławne wina włoskie, francuskie i zamorskie, ale zachwyciło młodością i siłą – nikt nie odgadł w nim rocznika przecież już 7-letniego. Uznanie przez redaktorów *Magazynu WINO* za wydarzenie roku mocne wejście winiarzy słożeńskich na polski rynek zyskało zatem dodatkowe potwierdzenie w triumfie Santomasa w najważniejszej kategorii.

Na podkreślenie zasługuje umiarkowana jak na tę klasę wina cena, dzięki której nasz werdykt zweryfikować będą mogły szerokie rzesze Czytelników.

### SREBRO



#### Kopár Cuvée 2004,

villány; Attila Gere

importer: Korkociąg, cena 194 zł

W swej niedawnej recenzji z nowego rocznika Kopára Tomasz Prange-Barczyński zaznaczał, że „z wieloma poprzednimi rocznikami 'najlepszego czerwonego wina Węgier' (bo taka etykieta od lat do Kopára przylega) miałem problemy”. Nowy, niezwykle udany 2004 pogodził jednak wszystkich i stał się z Grande Cuvée Santomasa o miano najlepszego wina roku, przypieczetowując kolejny etap winiarskiej rewolucji Europy Środkowej na naszym rynku. Znakomicie użyta beczka, precyzyjne garbniki, obfity, ale z wielką kulturą podany owoc Kopára cieszyć będą winomanów przez nadchodzącą dekadę.

### Jak degustujemy?

Redaktorzy *Magazynu WINO* wybrali najbardziej emocjonujące z ponad tysiąca degustowanych w 2007 r. win. Medale przyznał w finałowej degustacji w ciemno 15-osobowy panel degustacyjny złożony z dziennikarzy, sommelierów i importerów.

### BRAZ



#### Amon-Ra 2005,

barossa, Ben Glaetzer

importer: Dom Wina, cena ok. 160 zł

Na wina australijskie Polacy przywykli nieco narzekając, przewidywalne i przesadzone w swoim ultrasymplicy stylu. Wybór tych win na polskim rynku pozostawiamy życzenia; nasze często letnie odczucia to przede wszystkim dominacja wielkich hurtowników i korporacji. Ciągle mamy okazję pić wina z małych, ambitnych posiadłości wskaz w Australii nie brakuje.

Tegoroczny debiut Bena Glaetzera, jednej z młodych arcyciekawego okręgu Barossa, pokazuje prawdziwe terroirystyczne Australii. Wino zrobione z wielkimi eukaliptusowe i bardzo skoncentrowane, ale w wyrazie zbyt alkoholowym, znakomicie podkreślonym dyskretnym użyciem stylu, nie miało czego wstydzić się w starciu z uznanymi winami z Europy. Dodatkowo nie jest – wbrew stereotypowi – winem bardzo drogim. Na Amon-Ra gratulujemy importerowi udanego wyboru, a innych posiadaczy takich win z antypodów.

### BRAZ



#### Cannubi San Lorenzo-Ravera 2003,

DOCG barolo, Giuseppe Rinaldi

importer: Kawa-Wino-Czekolada, cena ok. 160 zł

„Surowe i mineralne w zapachu, otwiera się w karcące. W ustach słodczy i uwodocienieliśkich nut kwiatowych, fenomenalna, ma jakobosc owoce przy całkowitym braku widowiskowosci. Wino świetne do picia już teraz, otwarte, luksusowo owocowe, be dżwigające swe ostre uszaskże garbniki”. Słynne wśród terroir i miłośników „win prawdziwych” barolo Rinaldiego uważane za trudne w odbiorze, wymagające zaprawionych ust i upodobań. Czamy się z takimi opiniami. Choć w degustacji w ciemno w oczywisty sposób odstaje od win mainstreamowych, wala czystość (określenie użyte w opisie niezależnie od wszystkich degustatorów) Cannubi-Ravera przekona nawet debiutanta

