

FOT. ASTI DOGG

# Lekkie, słodkie i przyjemne

KRZYSZTOF DOBRYŁKO

**M**uscato to jedna z najbardziej wszechstronnych odmian winorośli. Powszechnie znane są muszkaty wytrawne, lekko słodkie, bardzo słodkie i słodkie wzmocnione, ale często zapomina się o jego piemonckich musujących interpretacjach – muscato d’Asti i asti spumante. A szkoda, bo to wina oryginalne i warte głębszego poznania.

Aromatyczne grona muszkatów opisane zostały już dawno. Wiedziانو o ich mocy przyciągania owadów i dlatego rzymski uczyony Pilniusz Starszy nazwał je *uva apiana* (pszczele grona). Do dziś

występują w wielu odmianach, ale do produkcji wina najczęściej wykorzystuje się jedną z dwóch: muscat blanc à petits grains i muscat d’alexandria. Pierwsza daje wina pełniejsze, głębsze, pachnące cytrusami, druga jest słodsza i mniej wyrafinowana. W Piemontie znajdziemy pierwszą, nazywaną tam muscato bianco (czasami dla starych krzewów używa się określenia muscato di canelli).

Konkurencja w winnicach tej części Włoch jest bardzo ostra. Najlepsze obsadzone są nebbiolo, trochę gorsze oddano barberze, a dolcetto i muscato podzieliły między siebie resztę. Obydwie te odmiany dobrze czują się na lekkiej piaszczystej glebie.

Muscato zajmuje ponad 10 tys. ha, z których w 2011 roku wyprodukowano 106 mln butelek. Słodkie bąbelki to podstawa egzystencji dla ponad 5 tys. producentów w 53 gminach położonych między miastami Asti, Cuneo i Alessandria. Większość rolników sprzedaje grona do wielkich winiarni, czego najlepszym przykładem jest wioska Mango, gdzie z 200 właścicieli winnic tylko 5 butelkuje swoje wina. Pozostali zasilają strumień asti spumante rozlewany do butelek lokalnych potentatów jak Martini czy Cinzano. Trochę lepiej jest z muscato d’Asti, bo najlepsze wina powstają wciąż u małych producentów.

Muscato d’Asti trudno zrobić. Wymaga dobrze wyposażonej piwnicy, umożliwiającej subtelną ingerencję w proces fermentacji i filtracji wina. Określony dla apelacji niski poziom alkoholu wymusza przerwanie fermentacji przez szybkie schłodzenie bogatego w resztkowy cukier moszczu, a wyłapująca komórki drożdży filtracja zapobiega jej spontanicznemu wznowieniu. Fermentacja odbywa się w zamkniętych kadziach z nierdzewnej stali, a wydzielony przy okazji drugiej fermentacji (metoda Charmat) dwutlenek węgla pozostaje w winie. Jego poziom jest dość niski, więc do zamknięcia butelki wystarcza zwykły korek.

W efekcie technologicznych zabiegów otrzymujemy owocowy, lekko słodki trunek o poziomie alkoholu 5-6 %, z delikatnie drażniącymi język bąbelkami (jak mawiają Włosi – frizzante). Jego największą zaletą jest niebywała delikatność i zwiewność kwiatowo-owocowych aromatów, które doskonale się harmonizują z wyczuwalną słodyczą i nadającym winu lekkość bąbelkami. Świeże aromaty przywodzą na myśl kwiaty bzu, jaśminu i pomarańczy, a słodycz ust



FOT. KRZYSZTOF DOBRYŁKO



dobrze uzupełnia cytrusowa kwasowość. Wino najlepiej smakuje tuż po zabutelkowaniu i dlatego część producentów rozlewa je kilka razy w ciągu roku, więc dobrze jest na etykiecie sprawdzić, kiedy dana partia trafiła do butelek.

Asti spumante powstaje w podobny sposób, ale fermentowany moszcz schładzany jest nieco później, a przy drugiej fermentacji powstaje więcej bąbelków. Wino jest odrobinę mocniejsze, mniej słodkie, a bąbelki wymagają klasycznego szampańskiego korka.

Kilka tygodni temu spotkałem w Enoteca Regionale Colline del Moscato w Mango kilku oddanych muszkatorowi piemontkich winiarzy. Dzięki nim poznałem moscato bianco od innej, zgoła nieoczekiwanej strony. Świeżo zabutelkowane wina potwierdziły wyjątkowy urok młodych muszkatorów – uwodziły delikatnością aromatów i kruchą harmonią ust. Niespodzianki zaczęły się, gdy do kieliszków trafiły nieco starsze, powstające ze starych krzewów i lepiej rozpoznanych siedlisk wina. Były „poważniejsze”, z mocniej zaznaczonymi aromatami i lepiej rozbudowanymi ustami. Dobrze zachowana kwasowość nadawała im głębię, nie burząc ogólnej harmonii. Kilka starszych roczników pokazało dalszą ewolucję. Typowe w młodości nuty kwiatowe przechodzą z wiekiem w aromaty i smaki świeżych pomarańczy i grejpfrutów, których kwasowość dobrze równoważy słodycz wina. Jednak, jak pokazała dalsza degustacja, nie był to koniec niespodzianek. Mocne doznania zapewniła butelka Moscato d’Asti Cune 1999, jak również zrobiona metodą szampańską butelka Asti Spumante 1999. Obydwie ziołowe, wpadające w tymianko-

wo-szałwiowe tony, z nutą polityry; rodzaj win, które się kocha albo nienawidzi. Nie pokochałem ich, ale doceniłem ich wyjątkową oryginalność i zadziwiającą długowieczność. Wróćmy jednak do młodych win. W Święta będą pyszne do prostej babki drożdżowej, także do sernika, mandarynek i suszonych moreli oraz do żurawinowego kisielu. Można się też nimi cieszyć po prostu, rozpakowując prezenty. ○



**Moscato d’Asti, które zrobiły na mnie wrażenie we Włoszech:**

**Ca’D’Gal**, Lumine 2012, **Ca’D’Gal**, Vigna Vecchia 2010 i 2005; **Bera** 2012; **Marco Bianco**, Villa 2011; **Marco Bianco**, Crivella 2008 i 2003; **Cascina Galletto** 2012; **Marco Dolatti**, La Galeisa 2011; **Ghiga** 2011

**Moscato d’Asti, które można kupić w Polsce:**

**Icardi**, La Rosa Salvatica (Importer: Noma); **Paolo Saracco** (Importer: Mielżyński); **La Spinetta**, Biancospino (Importer: Dionizos); **Giacomo Bologna Braidia**, Vigna senza Nomine (Importer: Pavonique); **Terre da Vino**, La Gatta (Importer: Dekanter); **Michele Chiarlo**, Nivole (Importer: DELiWINA); **Rivetto** (Wina.pl)

REKLAMA

*Wesołych Świąt!*



THE ART  
OF WINE  
WWW.MIELZYNSKI.PL