



Kuchnia/23 marca 2017

## **Pokaż mi swoją butelkę, a powiem Ci kim jesteś – Barolo Riserva 1961 –Marchesi di Barolo**

przez Olaf Kuziemka

**Z cyklem artykułów o kolekcjonerskich butelkach pozostaję cały czas w Piemontcie, gdzie miałem już możliwość zaprezentować Wam Barberę d’Asti od Piero Bruno oraz Barolo z winnicy Borgogno. Dziś po sąsiedzku zabieram Was do Marchesi di Barolo, winnicy zlokalizowanej w centrum miasteczka Barolo, która od 1861 roku produkuje jedno z najbardziej znanych włoskich win.**



Marchesi di Barolo to obecnie dwie winiarnie zlokalizowane w Barolo. Pierwsza z nich mieści się w centrum Barolo, w zabytkowych budynkach odkupionych wraz z parcelami od Tenuta Pia Opera Barolo w 1929 r. Winiarnia ta, choć minęło już prawie 100 lat, zachowała swój zeszłowieczny charakter, a wprowadzone modernizacje remontowe oraz zadaszenie podwórza, zostały dostosowane do obecnych potrzeb funkcjonowania winiarni. Druga z winiarni zlokalizowana jest w odległości niespełna 800 metrów, na skraju miasteczka i przeznaczona jest do przygotowania wina do sprzedaży, poprzez butelkowanie oraz magazynowanie win. Dość ciekawym rozwiązaniem wprowadzonym przez Marchesi di Barolo, jest podziemny rurociąg łączący obydwie winiarnie, który służy do przepompowywania pomiędzy nimi wina.



Niektórzy twierdzą, iż poza 1967 r., ten rocznik tak samo jak w Boredeaux był jednym z najlepszych w XX wieku. Część włoskich winnych portali opisuje ten rocznik jako ten, który powinien trwać przez kolejną dekadę. Wszystkie wielkie roczniki są wynikiem ciepłego, suchego lata, a przede wszystkim jesieni.

*„Zbiór winogron rozpoczął się na początku października, co było dość niezwykle, biorąc pod uwagę pogodę, która panowała przed pięćdziesięcioma laty. Stworzyło to wino za wielkiego rocznika, które w chwili obecnej nadal ma znakomite właściwości strukturalne i całkowicie przechodzi próbę czasu”.*

Zbiór winogron odbył się ręcznie. Naturalna fermentacja wraz z maceracją trwała 30 dni. Po fermentacji alkoholowej wino przeszło fermentację malolaktyczną w beczkach z dębu slawońskiego (Botti), w których to starzone było przez okres 3 lat. Następnie wino przelane zostało do szklwionych, cementowych kadzi, gdzie spędziło kolejne 6 lat. To Barolo zostało zabutelkowane po dziesięciu latach od zbiorów tj. na wiosnę 1971 r. Po tą butelkę sięgnięto do piwnicy jeszcze raz w 1995 r., zostało ono wtedy poddane kontroli jakości wina, uzupełnione o ewentualny ubytek wina oraz wymieniony został korek.



**Barolo Riserva 1961** od Marchesi di Barolo to dość rzadki egzemplarz i zarazem trudny do kupienia. Poszukując takiego wina na rynku trzeba zwrócić szczególną uwagę na historię danej butelki, przede wszystkim z jakiego źródła pochodzi i w

Najbardziej wiarygodnym źródłem jest zakup w winnicy i otrzymanie certyfikatu, który da pewność, iż butelka przechowywana była w odpowiednich warunkach i została sprawdzona przed sprzedażą. Niestety '61 nie jest już dostępny nawet u producenta. Rodzina Abbona pozostawiła sobie kilka butelek (około 25 sztuk) w swojej prywatnej piwniczce i z dumą pokazuje je gościom odwiedzającym winnice.