



Barolo má necelou tisícovku obyvatel, stejnojmenné slavné víno mu ovšem dodává kouzlo. Víno králů a král vín. Tak se říká Barolu.



Barolo – příběh, na jehož počátku byla markýzova láska (1. díl)



Barolo. Netřeba nic dodávat. Jedno z největších italských vín, které se rodí v Piemontu. Nejznámější vinařské obce regionu jsou Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto a Serralunga d'Alba. Vinohrady v Barolu jsou nádherně vystavené slunci, snad

žádná vinice není na rovině, místní odrůdění Nebbiolo, z níž se Barolo vyrábí, se daří na svazích.

Do Barola jsme šli pěšky značenou stezkou mezi vinicemi ze sousední vesnice La Morra. Z jedné vinařské obce do druhé. Něco přes tři kilometry uprostřed vinic, většinou dolů. La Morra je totiž nejvýše položená vesnice v regionu v nadmořské výšce před 500 metrů. Barolo leží přibližně

o 250 výškových metrů níže, sestupuje se po pohodlné vyasfaltované cestě až ke statku Cerequio, jehož součástí je

i luxusní hotel s pokoji za stovky eur. Krásné pohodové místo pro bohatší klientelu. Kus dále je Barolo, vzadu se otevírají výhledy na La Morru vysoko na kopci.

Sídlo vinařství Marchesi di Barolo je obklopené vinicemi, dole pod ním jsou staré sklepy

Barolo – vinařství Marchesi di Barolo

Opulentní, tělnaté, zaujme nádhernou vůní, báječně doprovází červená masa, zraje nejméně čtyři roky, polovinu času v sudech. A ta vůně! Právě v červnu oficiálně představovali ročník 2015, mladší vína do prodeje ještě nesmějí. Takové je Barolo.

Sestoupili jsme do sklepů vinařství Marchesi di Barolo. Vinařství, které je v regionu nejvíce spojené s historií pěstování vína a především Barola. Od 13. století vládl kraji rod Falletti a v roce 1806 si markýz Carlo Tancredi Falletti vzal za manželku francouzskou šlechtičku Juliette Colbert de Maulevrier, která pocházela z rodu známého ministra financí krále Ludvíka XIV.

Protože ve Francii se pojmenovává víno dle regionu, např. Bordeaux, náš průvodce Flavio vyprávěl, že právě tak vzniklo díky markýze Juliette pojmenování Barolo, to je totiž v Itálii méně obvyklé, vína se jmenují podle hroznů, správně by tedy mělo být Nebbiolo, nebo Nebbiolo di Barolo.



Ve sklepích Marchesi di Barolo

Nejstarší sudy ve sklepích Marchesi di Barolo jsou staré asi 200 let



Nad Barolem stojí starý hrad

Flavio, který pracuje ve společnosti už přes 30 let, nás seznamoval nejen se současností, ale i minulostí sklepů a vína Barolo, jehož historie není nijak dlouhá. Flavio vyprávěl, že právě paní Juliette prý brzy intuitivně pochopila, že vinice v Barolu mají mimořádné mikroklima, které je ideální pro dozrávání hroznů Nebbiolo. Barolo byl tehdy chudý kraj, hrad a několik domů kolem, vinice. Víno se v těch dobách nearchivovalo, co v Barolu lidé vypěstovali, to vypili (bývalo to sladší víno). Právě až paní Juliette začala s archivací vína v dřevěných sudech ve sklepeních. Sudy tehdy ještě byly z italského dřeva, v současnosti jsou ze slovinských a chorvatských dubů, což platí pro všechna vinařství v regionu, využívají se ještě francouzské a americké. Hrozny Nebbiolo dozrávají pozdě, až v polovině října, září je tak pro ně zásadní měsíc. A podstatné jsou podzimní rozdíly teplot mezi dnem a nocí, kdy už bývá výrazně chladněji.

Barolo, přes svou světovou proslulost a vysokou cenu, je tedy vínem s překvapivě krátkou historií. Zjednodušeně se dá říci, že velkou zásluhu na jeho vzniku měl Camillo Benso, hrabě Cavour, první předseda italské vlády, který pozval ke spolupráci na zušlechtění vín v Barolu francouzského enologa Louise Oudarta. Zřejmě i díky vysokému postavení hraběte Cavoura se Barolo brzy objevilo na stolech sardínsko-piemontského krále Karla Alberta Sardinského a později i jeho nástupců. Tím se vysvětluje i přezdívka Barola – Víno králů a král vín. Rozšířila se vyprávěná i psaná historka, že právě Louis Oudart je „vynálezcem“ Barola. Jenže... Enoložka Anna Riccardi Candiani ve své publikaci Louis Oudart e i vini nobili del Piemonte píše, že ani po zkoumání v archívech v Turíně, Bordeaux, Remeši a Janově nenalezla žádný zřetelný doklad o tom, že by Louis Oudart hrál roli, kterou mu v současnosti mnozí přisuzují, tedy vynálezce Barola, a dokonce ani jeho spojení s markýzou Juliette a rací ve sklepích v Barolu. S tím, že více než enologem byl obchodníkem s vínem. Ptal jsem se na tento rozpor i Flavia, který naznačil, že snad Louis Oudart udal směr a styl, kterými později život Barola šel. Dalším enologem, který se „pere“ o prvenství moderního Barola je Paolo Francesco Staglieno, který pracoval ve sklepích na pozemcích Grinzane, kam ho povolal Camillo Benso, hrabě Cavour. Každopádně je vznik Barola před přibližně stoletím a půl zahalen rouškou tajemna, což mu ovšem dodává na kráse. A přilévá do touhy ho ochutnat. Mimochodem, informace pro ty, kteří by rádi pronikli hlouběji do historie pěstování Barola, zachytil jsem v místních informačních centrech knihu Barolo and Barbaresco – The King and Queen of Italian Wine z roku 2014, autorkou je Kerin O’Keefe.

Vína z poloviny 19. století

Nejstarší sudy ve sklepích Marchesi di Barolo jsou staré asi 200 let, tedy z časů paní Juliette. Nejstarší láhve, které nám Flavio ukazoval, jsou z let 1859 a 1861 (nikdy jsem nestál před starší láhví vína). V roce 1861 nebyla údajně příliš hojná sklizeň, ovšem ročník to byl výborný, víno mělo úchvatnou intenzivní vůni a výraznou dlouhotrvající chuť. Přiznám, že taková se mi zdála – bez ohledu na ročník – všechna Barola, která jsem během týdne v regionu ochutnal. Ještě mnohem lepší byl ročník 1873, tehdy se zrodilo víno vhodné pro opravdu dlouhé stárnutí, jak se lze dočíst na webových stránkách vinařství Marchesi di Barolo. Právě v roce 1861 vzniklo Italské království pod vládou savojské dynastie a Turín se stal hlavním městem. Savojská dynastie pochází z Francie, což se projevuje i v místním nářečí. Flavio vyprávěl, že jeho rodiče s ním hovoří italsky, ale mezi sebou piemontským dialektem, který je bližší francouzštině než italštině. Markýz Falletti už ovšem dávno není majitelem vinařství. Bezdětná Juliette byla poslední zástupkyní rodu a zemřela v roce 1864. V jejím odkazu zůstala charitativní společnost Opera Pia Barolo se sídlem v Turíně v Palazzo Barolo. Místní enolog Massimo Martinelli ve své publikaci Il Barolo come lo sento io vzdal hold muži, který pokračoval v díle, které za sebou zanechala markýza Falletti. Jmenoval se Pietro Emilio Abbona. Pracoval ve sklepích svého otce a mnohem později v roce 1929 koupil společnost Opera Pia Barolo a tedy i staré sklepy a sudy Fallettiů. A dokázal nadále udržovat tradici nejlepšího vína v Barolu, v jeho práci dodnes pokračují jeho potomci. Vždyť od konce 19. století vína z jejich sklepů obdržela množství prestižních mezinárodních cen, např. zlaté či čestné medaile z International Exposition v Paříži 1901, International Wine Exposition v Turíně 1902, World Exposition v Bruselu 1910 atd.



Vínařská pohoda v Barolu



Sestup z vesnice La Morra (vzadu na kopci) do Barola



Nejstarší láhve v Marchesi di Barolo, ročníky 1859 a 1861 (vpravo)



Ochutnávka na závěr prohlídky

Ochutnávka na závěr prohlídky

Po prohlídce nechyběla ochutnávka Barola. Ze tří vinic v okolí, přesto odlišných složením půdy – Canubbi, Sarmassa a Coste di Rose. A na závěr jsme ochutnali riservu z roku 2011, která zraje v sudu o rok déle, tedy tři. K tomu Blu di Langa, naprosto úchvatný sýr z regionu. Jak říkal Flavio, k Barolu je fajn něco zakousnout. Takže jsme měli před sebou i prosciutto a několik druhů sýrů. Prohlídku sklepů i ochutnávku si můžete objednat na webových stránkách vinařství.

Barolo má necelou tisícovku obyvatel, stejnojmenné slavné víno mu ovšem dodává kouzlo. Vesnici zdobí starý hrad, jehož historie prý začíná někdy v 10. století, ovšem písemné historické dokumenty o tom nejsou. Tehdy král Berengar I., bránící svou zemi proti nájezdům Maďarů a Saracénů, povolil místnímu feudálovi postavit hrad. První písemné zmínky o hradu jsou až ze 13. století, odkdy regionu vládla rodina Falletti. V současnosti je na hradě muzeum vína, co jiného by se v Barolu dalo čekat (více o muzeu ve druhém díle).

V Barolu se víno pije všude. Vinařství vedle vinařství, bar za barem. Ovšem, ve druhé polovině června žádný hlučný noční život neočekávejte. A to jsme se ubytovali v Barolo Rooms hned vedle hradu, k bráně je to od hotelu na Piazza Castello jen pár kroků. Barolo je prostě vesnice, přestože vinařská. Všude zavřeno, nuže, večerní posezení na balkóně – s výhledem na hrad doslova před nosem – spojené s popíjením Barola ročníku 2013 (láhve tohoto vydařeného ročníku obvykle nestojí pod 50 eur). Ovšem něco ti lidé musejí ve svém oboru umět. Vždyť pěstují v Barolu víno už od starověkých časů a stejnojmenné suché víno od 19. století. Mimochodem, Flavio vyprávěl, že se v regionu na své dobovačné výpravě do Galie zastavil Gaius Julius Caesar a právě odtud, tehdy z hranice rozšiřující se římské říše, bral zásoby vína.

Jak do Barola

Let z Prahy na letiště Malpensa západně od Milána trval asi hodinu a půl, další hodinu trvá cesta vlakem do Milána. Tomu jsme se chtěli vyhnout. Jednodušší je taxi do Novary, odtud vlakem směr Turín na nádraží Porta Susa, odkud jedou regionální vlaky do Bra. Z Bra buď autobusem, nebo taxi. Takový byl plán. Realita nebyla příliš odlišná. Dlouhá fronta taxíků, ptám se prvního řidiče na ráň, kolik chce za cestu do Novary. Odpověď 60 až 70 eur, ale že musím jít na čelo dlouhé taxikářské fronty. Tam se ptám postávajících taxikářů opět, odpověď ale zní 90. Nabízím 60, kroutí hlavou, zvýším na 70, nechtějí. Asi tedy nebude obtížné uhodnout, že jsme se nedomluvili. Na letišti jsem narazil na stánek společnosti, která má údajně fixní cenu a ta byla 70. Dokonce mi to ukazovali v katalogu. V témže katalogu mi ukázali i cenu až do Barola, ale 450 eur... to jsme se fajn zasmáli. A tak jsem nakonec koupil lístky na přímý autobus do Turína. Jel za půl hodiny, 22 € za osobu, cesta trvala asi hodinu a tři čtvrtě, cestou spousta rýžových políček a v nich pochodující bílé i šedé volavky.

Vystupujeme z autobusu na konečné u nádraží Porta Susa, odkud za půl hodiny jede vlak do Bra. Jízdenky kupujeme v automatu, jednoduchá obsluha, 5 eur za osobu. Jízdenky je nutné ještě označit před vstupem do vlaku na peróně, něco přes 50 minut vlakem. Na autobus z Bra do vesnice La Morra posazené tamhle nahore na kopci bychom čekali pět hodin, volíme taxi, cena 30 eur.