

TRYDENCKIE IMPRESJE POŚRÓD SKAŁ I WINNIC

Sstar&let

Cesconi - to idzie młodość

Latem 2003r. wspinaliśmy się w masywie Brenta. Było słonecznie. Pogoda wprost wymarzona dla turystów, dobra ale nie idealna dla dojrzewającej winorośli. Nie przypuszczaliśmy, że dwa lata później będziemy wypatrywać charakterystycznej, smukłej sylwetki Campanile Basso nie z grani lecz z winnicy. Niestety z winnicy Cesconich samego szczytu nie widać. Widok przesłaniają okoliczne szczyty. Alessandro twierdzi, że zaraz za nimi jest i główna grań masywu Brenta. Wie co mówi bo sam wczoraj odwiedził schronisko Pedrotti. To samo w którym schroniliśmy się dwa lata temu. Sama winnica i posiadłość znajduje się przy Strada del Vino w Pravis opodal miasteczka Trento. Gdy dotarliśmy do domu Cesconich ujrzeliśmy spoconych dwóch młodzieńców energicznie myjących stalowe kadzie. Już chcieliśmy spytać o gospodarzy gdy pojawił się trzeci i zaprosił nas do domu, tłumacząc, że jak widać bracia są zajęci. Pracy starcza dla każdego - w winogrodniaku jest Alessandro, enologami są Roberto i Lorenzo. Z kolei nasz gospodarz, czyli Franco, podobno zajmuje się kontaktami z klientami w biurze, choć jego dłonie mówią co innego. Zresztą sam potwierdza, że praca w winnicy nie jest mu obca. Pobudka wcześniej rano o 6:30 choć podobno sąsiedzi wstają jeszcze wcześniej. Winnica wymaga jednak opieki i zaangażowania.



Po degustacji

Rodzina Cesconich posiada długą tradycję winiarską. Już osiem pokoleń temu produkowano wina dla monarchii austrowęgieskiej. W roku 1995 miała miejsce garażowa reinkarnacja. Zamiast oddawać grona do spółdzielni Cesconi zaczęli sami winifikować grona - póki co w garażu. Zimą 1999 roku została zbudowana nowa profesjonalna winiarnia. W latach 90-tych przechodzono także stopniowo z wyjątkowo pełnej pergoli na bardziej efektywny system Guyot. Franco porównuje warunki prowadzenie winorośli Guyot do jazdy autobusem. Tłok jest podobny. Co niekoniecznie niekoniecznie wprawia w zachwyt pasażerów służy jednak winorośli. Przy uprawie Guyot przerwy między rzędami winorośli wynoszą ok. 80cm, a przy pergoli 5m. Pozostawianie zbyt dużej wolnej przestrzeni dla korzeni obniża motywację do współzawodnictwa, a co za tym idzie jakość owocu. W 2004 roku zdecydowano się na nowe nasadzenia brukującej rdzennej odmiany Lagrein z sadzonek pochodzących ze spółdzielni Lavis, do której zresztą kiedyś oddawano grona. Wina spróbować będzie można dopiero za dwa lata.

Chardonnay na zbiór którego właśnie trafiliśmy nasadzono w 1988r. Tym razem oprócz tradycyjnego wina bracia zamierzają wyprodukować wino musujące.

Nosiola starzona jest tradycyjnie w beczkach z drzewa akacji. Pinot Grigio natomiast w dębie. Użycie beczek z umiarem: tylko 20% nowych, zaś maksymalnie 3-4 letnie. Chardonnay oraz Pinot Bianco w 5 letnich, 20% nowych, a czerwone w do 3-4 letnich.

Etykiety projektował Joel Cezzac - przyjaciel rodziny. Choć liczył na większą ilość zleceń ale niestety etykiety nie wszystkim w okolicy się spodobały. Nam się podobają. Brak zamówień skłonił go jednak do smutnego powrotu do Francji.

Nosiola oraz Pinot Grigio winifikowane były 'beztlenowo' tzn. w atmosferze azotu z pomocą prasy Poyera i pompy Zanoniego. Z kolei Traminer wg starej receptury czyli z większym dostępem tlenu.

Beczki pochodzą z różnych źródeł m.in. od bednarzy Sylvain i Demptoe z Bordeaux oraz Dony z Meursault, François Frerès z Cote d'Or.

Merlot uprawiany jest znajduje się przed Arco a za Dro. W sumie Cesconi posiadają 20ha winnic - 10ha tuż koło domu oraz 10ha stanowi Pivier.

Produkcja topowego wina Pivier (wg znawcy win włoskich Dominika Chlastawy wytrzymującego porównania z takimi tuzami jak Masetto) w umiarkowanych rocznikach 2000 i 2001 wynosiła ok. 10000 butelek, w bardziej deszczowym roku 2002 tylko 7000, z kolei w słonecznym, płodnym 2003 mimo dużej koncentracji aż 11000-12000. Jakość zapewniają świetne gleby gliniaste oraz piaszkowice. Najstarsze krzaki mają ok. 60 lat.

Etykiety projektował Joel Cezzac - przyjaciel rodziny. Choć liczył na większą ilość zleceń ale niestety etykiety nie wszystkim w okolicy się spodobały. Nam się podobają. Brak zamówień skłonił go jednak do smutnego powrotu do Francji.

Co do eksportu to większość skierowana jest na rynek lokalny. Choć trend jest wyraźny 60% w 2002 produkcji pozostało we Włoszech, a w roku obecnym już tylko 50%. Pozostali importerzy to: USA, Anglia, Szwajcaria, Polska (importerem jest Likus - trafia do nas 5% co stanowi czyli około 3000 butelek), potem Belgia, Holandia, Dania, Szwecja, Niemcy. Do Stanów Zjednoczonych importuje Summa Vittis. Dokładniej do Nowego Jorku, New Jersey oraz Kalifornii.

Jeden z braci Roberto właśnie miesiąc temu się ożenił. Można więc mieć nadzieję na kontynuację tradycji winiarskich. Nad stroną www podobno od dawna pracuje młodzież z okolicy ale jakoś nie kwapią się do zaprezentowania jej światu, może syn Roberto się tym zajmie.



♣ MERLOT 2000, DOC TRENTINO 13.00, 20E, 2004-05-28
mimo, że ciut przesiaknęło (ulalo się) przez korek - wino świetne: oprócz typowych cukierniczych nut, migdałów, sporo mineralności oraz zaskakująco aromat czarnej porzeczki (likieru), w ustach kwasowość współgrająca z początkową słodczyką - świetna równowaga, posmak nie proszący aby się za domyślnie - raczej ciężej - dość tani - z grupy win zyskujących z każdym lykiem w smaku z pewnością czegoś innego oczekiwałem - ale zaskoczenie in plus, sporo drewna ale w stylu belgijskim - można pić. nuty cukiernicze, lukrecja, migdały, zaskakująco czarna porzeczka - dość ciężki, długi, ziemnie w smaku, ale nie delikatne, dość puste choć tani, równowaga kwasowości i słodkości, pić w skwicach bodaj z one for all;

♣ PIVIER MERLOT 2000, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 14.00, 20E, 2005-01-15
*podane w ciemno i co z tego jak Joe odgadł nie tylko odmianę ale nawet producenta, choć w okolicy 'wędnego supertoskana z przewagą Merlot' też się zapędzał, odgadywano oprócz Włoch także bardziej egzotycznie np. Portugalia czy też Grenlandia, opisy były rzeczowe: 'włoskie nebiolo, budyń waniliowy, kawa' jak i bardziej poetycko-ludyczne 'jaga na bagnach'; po dekantacji w kieliszku metamorfoza: kawa, kakao, śliwki, karmel, tofi, przed dekantacją w karańce zdecydowany zapach czarnej porzeczki potwierdzony przez deo, tylko * u Veronellego, gdy podstawowy oceniany był na **, mimo, że niektórzy twierdzą, że odwrotnie;*

♣ MORATEL MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEROLDEGO, SYRAH 2002, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.00, 13E, 2004-12-17
Toruń, gęste, bardzo przyjemne, zielone w nosie jak Cabernet Franc, jeżyny, w powietrzu nieco zapachu gumy typowego dla Syrah, mineralne, ułożone, po chwili alkohol, aromat nie aż tak trwały, śliwka, koktajl kwaśny z czarnej porzeczki;

◇ NOSIOLA 2004, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 12.00, deg, 2005-08-26
goryczka bardzo mocna, trochę redukcyjnych zapachów, siano, typowa dla odmiany niska kwasowość, o ile się nie mylę prasa Zanonię użyta, 1ha Nosiola spośród 103ha, landrynkowe (liczi), mineralne, nieco kwaśno miętowe;

◇ PINOT GRIGIO 2004, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.50, deg, 2005-08-26
5 aromaty początkowo nieco zjełczałe, piwnica z ziemniakami, białe kwiatki, w smaku mineralny początek, mniejsza kwasowość niż poprzednie przyjemna goryczka, dość lekkie;

◇ CHARDONNAY 2004, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.50, deg, 2005-08-26
wyczuwalna barrique dała ładne aromaty, terroir dostarczył mineralności, a dobry owoc rozłożył zapach owoców egzotycznych i miodu;

◇ OLIVAR CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, PINOT BIANCO 2003, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.50, deg, 2005-08-26
w aromacie ciągle sporo beczki, ale w ustach już pięknie ułożone, zrównoważone, kompletne, wspaniale wyczelowana kompozycja trzech odmian, Olivar jest nazwą winnicy z drzewkiem oliwkowym na wzgórzu, rocznik 2004 dał wino długowieczne, natomiast 2003 wkrótce dojrzeje, do końca 2001 Olivar oznaczany był jako Trentino (niestety wg Franco kooperatywy zaniżały poziom stąd markowanie Olivara jako Trentino nie bardzo się opłacało), wracając do wina to po beczkowym początku, wino pokazało głębię mineralności, ziemi oraz owoców egzotycznych, było złożone w smaku, długie, o przyjemnie kwaskowym początku oraz ładnie ułożonej taniycznej końcówce (jakość tanin bez zastrzeżeń);

◇ TRAMINER 2004, IGT TRAMINER DELLE VENEZIE 14.00, deg, 2005-08-26
Franco wyjaśniał, że ponieważ nie istnieje Traminer delle Dolomiti, a Trentino chluby już nie przynosi stąd od rocznika 2002 IGT z wielkiego multi-regionu Venecji, aromaty typowe dla odmiany czyli różane, choć niestety gdzieś w tle przewijają się gotowane warzywa, początek dość ciepły, posmak długi dość taniyczny, aromat róż wyczuwalny także w smaku;

- ♣ MORATEL MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEROLDEGO, SYRAH 2002,
IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.00, deg, 2005-08-26
2002 to pierwszy rocznik Moratela, który dojrzewa w starych dużych kadziach dojrzewanie w beczkach dało by wino zbyt drogie jako, że nowe beczki są dość kosztowne), w procesie produkcji używa się mikroutleniania aby utrzymać kolor Marco podsumował, że Moratel jest jak ukochana kobieta - intrygujące choć nie musi być idealnie piękne; i rzeczywiście Moratel aromatycznie zadziwia (i Toruń i nas raz jeszcze); zapach wiśniowego quicher, gorzkawe nieco w smaku ale to ta przyjemna gorzyczka, trochę 10% Syrah, w 2002 powstały zarówno Pivier jak i Moratel, w roczniku 2002 - 40% Merlot oprócz CS, ale np. w słoneczniejszym 2003 więcej bo 60% Merlota, jako, że w tym roku zanotowano małą produkcję CS (tylko 10ql z ha, dla porównania w 2002 60ql/ha CS), w aromacie śmietankowo-waniliowe, bukiet: soku z czarnej porzeczki, pestek czereśni, dżemu owocowego oraz świeżych wiśni wywarł wrażenie wyraźnej kwaśności, dżem truskawkowy, w końcówce tytoniowe;

- ♣ MORATEL MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEROLDEGO ROTALIANO, SYRAH 2003,
IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI ?, deg, 2005-08-26
nieco inne nuty aromatyczne niż w poprzednim: tabaka, pieprz, guma, nuty mięsne, odmiany są oddzielnie winifikowane, a potem cuvee, więcej tanin oraz kwaśniejsze niż 2002, złożone w ustach, w zapachu zachwycające kwaśne cytrynowe nuty;

- ♣ PIVIER MERLOT 2002, IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 14%, deg, 2005-08-26
Riva '05, Ces (8), na winnicy Pivier jest Syrah, Merlot, Teroldego oraz Syrah, 20% pochodzi z ostatniego rocznika aby uzyskać lepszą dojrzałość, równowagę, stabilizację formy amortyzację, 2001 to ostatni rocznik Merlota, potem już tylko Pivier, w 2001 był także produkowany CS, jeszcze raz kwaśne cytrynowe nuty wraz z głębokim zapachem białej herbaty, w smaku ściągające, długie, super (choć opinie nieco podzielone - bo wg jednej z osób degustujących garbnik jest jednak nieco zielony;

- ◇ OLIVAR CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, PINOT BIANCO 2003,
IGT VIGNETTI DELLE DOLOMITI 13.50, 13E, 2005-11-11
wino przyjazne dla użytkownika (np. kuchni, choć nie tylko) mimo, że trochę brak nerwu/kwasowości (ot taki rok) - mimo to czystość, finezja, wysoka pijalność, aromatycznie urocze choć nie eksplozyjne - nuty mango, moreli, cytryny przechodzące w maciejkę wg wrażliwego i pięknego nosa jednego (czytaj jednej) z nas;

Azienda Agricola Cesconi Via G. Marconi 39, 38015 Pressano, tel. +39 0461 240355, Cesconi by Summavitis,
<http://www.summavitis.com/producers.html?producer=Cesconi>