



REDAKTOR DZIAŁU  
dr Jarosław Szulc  
z wykształcenia  
lekarz,  
z zamiłowania  
pasjonat win  
i enoturystyki.  
Współpracuje m.in.  
z Magazynem Wino

# Portugalia – kraj wielkich odkrywców, kraj wciąż do odkrycia

Jarosław Szulc

Kardiologia po Dyplomie 2010; 9 (12): 98-99

Szlak naszych enokardiologicznych tropów prowadzi tym razem do Portugalii. Okazuje się, że ojczyzna wielkich odkrywców może być, i to nie tylko w kontekście winiarskim, krajem, w którym sami możemy wiele odkryć. Tradycje winiarskie sięgają tam 2000 lat przed naszą erą, do ich rozpowszechnienia przyczynili się Fenicjanie i Rzymianie, tak jak w większości krajów winiarskich Europy. Niemniej sławę winiarską zawdzięczają Portugalczycy kupcom brytyjskim. Dzięki rozkwitowi kontaktów handlowych w XIV wieku wzrósł popyt na portugalskie wina, a ponieważ transportowano je drogą morską, pojawił się problem utrzymania jakości. Stąd już tylko krok do odkrycia win wzmocnionych, czyli konserwowanych destylatem winnym na czas transportu. Okazało się, że takie wina trafiły w gusta Brytyjskich odbiorców, a kiedy zaczęto destylatu dodawać wcześniej, jeszcze na etapie fermentacji – narodziło się porto. Przerwanie fermentacji pozostawiało cukier nadający winu charakter deserowy, wzmocnienie destylatem nadawało mocy – takie wino świetnie dojrzewało w beczkach czy butelkach i szybko stało się poszukiwanym towarem. Brytyjczycy zaczęli osiedlać się w dolinie Douro, powstawały wielkie domy Porto, takie jak Taylor's, Dow's, Churchill's. Co więcej, region Douro jako pierwszy w Europie region winiarski został sklasyfikowany i to już w 1756 roku.

Porto i madera szybko zyskały sławę i nawet w czasach współczesnych większości z nas Portugalia kojarzy się właśnie z tymi winami.

W Anglii do dzisiaj przetrwał zwyczaj kupowania porto rocznikowego w roku urodzin dziecka i wręczania go w momencie ukończenia 21 lat, już jako w pełni ukształtowanego wina nawiązującego do symbolicznego wkroczenia w dorosłe życie.

Co ma wspólnego porto, skądinąd fantastyczny deserowy trunek, z enokardiologią?

Otóż naszą uwagę powinny zwrócić szczepy, z których wytwarzane jest to wino, i tradycyjny sposób winifikacji. Jeżeli pamiętamy barwę i smak młodego porto typu ruby, to widzimy ciemną, jagodową suknię i czujemy posmak aronii w ustach. To już jest powód, żeby zainteresować się szczepami winorośli, z których rodzi się porto. No właśnie, na scenę pora zaprosić Touriga Nacional i Touriga Franca, głównych bohaterów tej części naszej opowieści, które wspólnie z innymi szczepami, takimi jak tinta roriz, tinta barroca, tinta cao czy tinta amarela, tworzą niepowtarzalną jakość porto. Nas najbardziej interesuje zwłaszcza touriga nacional, ponieważ jest to szczep wyróżniający się enokardiologicznie wśród innych, ze względu na wysoką zawartość korzystnych procyjanidów. Charakteryzuje się niską wydajnością oraz małymi gronami o bardzo dużej zawartości garbników. Opisany szczegółowo przez Villa Maior w 1875 roku, ze względu na swój charakter porównywany jest do cabernet sauvignon. Najlepsze wina typu porto swoją strukturę zawdzięczają właśnie temu szczepowi.

Wspominałem jeszcze o sposobie winifikacji. Do dzisiaj wielu producentów porto ciągle stosuje tradycyjną metodę ugniatania nogami w dużych cementowych zbiornikach zwanych lagares i taki sposób okazuje się bardzo skuteczny, jeżeli chodzi o ekstrakcję polifenoli. Stąd nawet po tradycyjnie 48-godzinnej maceracji do wina przechodzi dużo korzystnych składników.

Porto jest winem wzmacnianym i deserowym, nie do końca mieści się zatem w kanonie zachowań enokardiologicznych, o którym pisałem ostatnio. Pijemy go raczej okazjonalnie i to na zakończenie posiłku, idealnie będzie pasowało do pleśniowych serów, wzbogaci nastrój świąteczny, spotkań rodzinnych. To właśnie porto jednak otwiera nasze oczy na zupełnie nowe oblicze win z Douro. Bo gdybyśmy z touriga nacional zrobili na ten przykład wino wytrawne, w dodatku wykorzystując tradycyjne metody winifikacji?

Pewnie nie enokardiologiczny kontekst przyświecał pierwszym producentom, którzy wpadli na to, żeby w regionie Douro produkować wina wytrawne. Jednym z nich był Dirk Niepoort, niekwestionowany pionier tego nurtu winiarskiego. W latach 90. XX w., wierząc w potencjał regionu do stworzenia wielkich win czerwonych wytrawnych, zaczął eksperymentować. Dzisiaj jego wina, takie jak Batura czy Charme, rozchwytywane są przez kolekcjonerów, osiągają wysokie ceny, a jakościowo mogą równać się z największymi winami świata. Pamiętam taki panel, gdzie Charme w degustacji w ciemno zwyciężył ze sławnymi zamkami

Bordeaux. Jego finezja i elegancja nawiązuje do stylu wielkich burgundów. Dirk produkuje też wspaniałe wina białe, a jedna z jego linii win czerwonych do codziennego picia, dostępnych na każdą kieszeń, ma etykiety ilustrowane na każdym rynku przez innego artystę. W Polsce wino to – o nazwie Berek – ma etykietę zaprojektowaną przez Andrzeja Mleczkę.

Za przykładem Dirka poszli inni i dzisiaj region Douro jest rajem do odkrywania ciekawych win czerwonych. A ponieważ do ich produkcji używa się tych samych szczepów co do produkcji porto, w tym touriga nacional, jako miłośnicy win enokardiologicznych mamy już w czym wybierać.

Jednym z producentów, który zwrócił moją uwagę, jest Manuel Pinto Hespanhol. Jego posiadłość położona jest w najlepszej części regionu Cima Corgo, o świetnych warunkach dla dojrzewania gron. Manuel, oprócz korzystnego usytuowania winnicy, dodatkowo stosuje jeszcze jedną technikę. Grona zebrane w momencie swojej pełnej dojrzałości transportowane są w małych plastikowych pojemnikach do położonej nieopodal wytwórni, po zgnieceniu trzymane są jeszcze przez kilka dni w niskich temperaturach. Dopiero potem następuje fermentacja, z długą maceracją pofermentacyjną. W taki sposób powstaje Zimbro, jego czołowe wino. Niezwykle pieczołowita ekstrakcja powoduje, że wino to zaskakuje nas niezwykłym potencjałem do ewolucji aromatów w kieliszku. Zmienia się nieustannie, jest bardzo kompleksowe i zmysłowe. Zaskakuje bogactwem aromatów, ale biorąc pod uwagę sposób maceracji, jakość gron i region – zasługuje na enokardiologiczny laur.

Inną wschodzącą gwiazdą winiarstwa z regionu Douro jest Jorge Moreira. Ten znany wytwórca win ma własną winnicę, Quinta do Poeira, na północnych stokach wzgórz w dolinie rzeki Pinhao, dopływie Douro, gdzie, jak sam mówi, są idealne warunki do dojrzewania klasycznych dla regionu gron, o których już wspominaliśmy, i zachowania przez nie odpowiednich aromatów i kwasowości. On również łączy tradycyjne metody winifikacyjne ze współczesnymi – po tygodniowej maceracji w granitowych zbiornikach wino jest przelewane do dużych beczek z francuskiego dębu, tam odbywa się fermentacja malolaktyczna i dwunastomiesięczne dojrzewanie. Wynik? Po de Poeira to kolejne enokardiologiczne wino – ekstraktywne i bogate w polifenole, ale przy tym bardzo kompleksowe, zbudowane i rustykalne.

Na koniec naszej wizyty w Douro jeszcze krótki komentarz. Portugalia dopiero wkracza na arenę światowych potęg winiarskich. Dzięki pewnej izolacji zachowała coś, co wydaje się unikatem na mapie winiarskiej świata. Niespotykane, lokalne szczepy, tradycyjne metody winifikacji i, póki co, brak ulegania modom winiarskim. Dzięki temu pozostaje jednym z najciekawszych regionów do eksploracji dla wszystkich miłośników win, a zwłaszcza win enokardiologicznych. Tych z Państwa, którzy chcieliby więcej dowiedzieć się o dostępności takich win w Polsce – proszę o kontakt mailowy: jaroslaw.szulc@enocardio.pl



Foto: Jarosław Szulc