

Franciacorta i nie tylko na polskich stołach

Z **Elżbietą Poletti**, ambasadorką win z włoskiego regionu Franciacorta, rozmawiała **Magdalena Winiarska**.

— Jak wynika z badań rynkowych, ponad połowę wina wypijanego w Polsce stanowią wina czerwone. A Pani zdecydowała się wprowadzić na nasze stoły włoskie wina białe, z młodego regionu Franciacorta. Nie bała się Pani, że Polacy mogą nie zaakceptować tych win?

Popularność win czerwonych w Polsce wynika z kilku prostych powodów. Jednym z nich jest klimat, w którym lepiej smakują dania podawane na ciepło, zakorzenione w raczej mięsnej polskiej kuchni. Z takimi potrawami najlepiej harmonizują wina czerwone. Obecnie jednak na polskich stołach pojawia się wybór potraw z całego świata, a do większości z nich należy podawać wina białe. Do tego okres letni (choć nie w tym roku, jak słyszałam) bywa w Polsce zwykle upalny i czerwone wino staje się wtedy zbyt ciężkie, szczególnie do obiadu.



Drugi ważny powód to postęp technologiczny, który pozwala na produkcję zdrowych win białych, które się nie psują szybko, a czasami nawet dłużej zachowują świeżość niż niektóre wina czerwone. Wino białe poza tym jest łatwiejsze, można je wypić o każdej porze dnia, np. z małą przekąską na spotkaniu towarzyskim.

Mieszkam od ponad 30 lat we Włoszech, w Bergamo, a stąd jest już bardzo blisko do niewielkiego regionu winiarskiego o nazwie Franciacorta. Znam tam większość najlepszych producentów i obserwuję ich postęp w doskonaleniu jakości swych wyrobów. Postanowiłam więc ich wina, przedstawić w moim rodzinnym kraju.

Nie obawiałam się kłopotów, których niestety pojawiło się więcej niż przewidziałam. Na przykład trzeba było wpiery zapoznać Polaków z nazwą tego produktu, jest to bowiem drugi na świecie przypadek, kiedy nazwa wina, regionu i metody produkcji brzmi tak samo – Franciacorta. To tak jak przy szampanie – Szampania (Champagne) to region, champenois – metoda, a szampan (champagne) – to produkt.

Wiedziałam, że mam w rękach dobre i starannie zrobione wino. Wierzyłam też w polskich konsumentów, którzy są coraz lepiej zorientowani w tematyce winiarskiej i ich wymagania rosną. Musiałam być więc cier-

pliwa i włożyć wiele pracy, aby do Polaków dotrzeć, przedstawiając wszystkie wartości tego produktu. Wiedziałam, że zostaną one kiedyś docenione.

— **Jakie są wina z Franciacorty? Co w nich urzeka?**

Wina te są robione metodą „franciacorta” (dawniej można było powiedzieć – metodą szampańską), która jest tu niezwykle surowa nie tylko z powodu częstych kontroli (zaczynają się one w winnicach). Minimalne wtórne leżakowanie butelki na drożdżach wymaga 18 miesięcy (w Szampanii – 15 miesięcy), żaden jednak szanujący się producent franciacorty nie pozwala leżakować butelce krócej niż 24 miesiące. Później następuje okres 2 - 3 miesięcy stabilizacji wina, zanim pojawi się ono w sprzedaży. Tak więc najprostsza butelka brut (podstawowa) trafia do klienta po 3 latach pracy i nadaje się natychmiast do konsumpcji, co nie zawsze się ma miejsce w przypadku szampana. Czasami jednak warto jeszcze poczekać, by wino to osiągnęło w pełni swoją wspaniałą harmonię.

Opowiedziałam tu tylko o podstawowym brut, a są przecież jeszcze warianty: saten (blanc de blanc), rose (pinot noir) czy millesimato. To ostatnie jest winem z najlepszych roczników, którego minimalny okres leżakowania na drożdżach wynosi 36 miesięcy,



a może trwać i 48 miesięcy czy nawet i 6, 7, 8 lat itd., to bowiem gwarantuje mu długie przetrwanie.

Urzeka mnie w tej metodzie tworzenia wina wielka wiedza winiarza, staranność produkcji i dążenie do polepszania go z roku na rok, ale bez stosowania środków chemicznych. Oczywiście sprzęt, urządzenia do tego typu produkcji są szalenie kosztowne, nie mówiąc o zamrożonych na lata funduszach.

Lubię też we franciacorcie to, że nadaje się do niemal każdej potrawy, nawet do salami. Nie polecałabym jednak tego wina do deserów i befsztyków.

— **A jak te wina prezentują się na tle winiarstwa włoskiego?**

Na rynku włoskim franciacorta wypiera coraz silniej szampana, który w obecnych czasach kryzysu stał się zbyt drogi, ale również dlatego, że Włosi zaczynają doceniać własny regionalny produkt.

Są już tacy producenci, którzy z końcem roku nie mają win do sprzedaży, a są i tacy, którzy swoje wino już sprzedali, choć jeszcze leżakuje. Niewielki procent franciacorty dociera poza granice kraju, choćby dlatego, że cała produkcja tego wina nie przekracza 11 mln butelek rocznie! Jest to ogromna różnica, patrząc na roczną wysokość produkcji niektórych szampanów, jak Veuve Clicquot – około 35 mln butelek, czy cavy – około 150 mln butelek samego Freixeneta. Należy bowiem pamiętać, że większość win we Franciacorcie powstaje w małych rodzinnych winiarniach.

Patrząc więc na te dane statystyczne, franciacorta zostanie produktem z wyższej półki i cena jej będzie tylko wzrastać. Jednak, biorąc pod uwagę jakość tego trunku, wkrótce ambicją każdego importera stanie się, by mieć choć niewielką jego ilość w swojej ofercie.

Obecnie wina z Franciacorty charakteryzują się jeszcze wymienioną relacją jakości do ceny, ale wiadomo, że i jakość, i cena będą się zwiększać.

— **Nad winiarstwem w tym regionie pieczę sprawuje konsorcjum. Jakie są jego zadania? Czy Pani także z nim współpracuje?**

Konsorcjum Franciacorty mieści się w samym sercu regionu, w Erbusco. Jego członkowie wiedzą, że nie muszą się obawiać o przyszłość tego produktu, jednak wielkie starania wkładają nieustająco w poprawę jego jakości.

Oczywiście współpracuję z Konsorcjum, czego dowodem jest np. zorganizowanie wspólnie z „Magazynem Wino” w dniach 8 i 9 listopada tego roku w Warszawie, wielkiej imprezy – Gali Grand Prix, połączonej z rocznicą 50 lat od ukazania się pierwszej butelki franciacorty – był to bowiem 1961 rok. Na tej imprezie pojawił się 16 najlepszych produ-

centów z Franciacorty, 3 osoby z samego Konsorcjum, w tym jego obecny prezes – Maurizio Zanella, twórca prestiżowej winiarni Ca'del Bosco. Przyjedzie także Franco Ziliani – jeden z największych krytyków i znawców wina, świetny dziennikarz.

— **Pamięta Pani początki franciacorty w Polsce?**

Pamiętam dobrze moje pierwsze kroki na polskim rynku wina, a szczególnie osoby, które uwierzyły w moją inicjatywę i nie pozwoliły, abym się załamata w trudnych chwilach. Nie wybrałam łatwego produktu; nie dość, że był nieznan w Polsce, to jeszcze posiadał kłopotliwą nazwę. Teraz już każdy kojarzy nazwę Franciacorta z winem.

Powinam tu podziękować osobom, które mnie wspierały i pomogły poznać wymogi polskiego rynku: Mario Croście, Tomaszowi Prange-Barczyńskiemu, Wojtkowi Bońkowskiemu, Markowi Bieńczykowi i wielu innym. To oni poznali się od razu na jakości tego wina, zachęcali, by nie zrażać się jego ceną, tylko przybliżyć je Polakom.

Nie zapomnę mojej radości z pierwszego zamówienia złożonego przez Roberta Mielżyńskiego. Żartuję dziś, że albo wówczas zaryzykował, albo już miał mnie dosyć... Pierwszym dziennikarzem, który pokazał pierwszą sprawozdanie przeze mnie butelkę franciacorty, był Łukasz Klesyk na łamach „Kuchni”.

Wiele osób namawiało mnie na sprowadzenie do Polski łatwiejszego i tańszego produktu, co przede wszystkim dałoby mi korzyści finansowe. Niestety, nie o to mi chodziło. Wybrałam bardzo starannie produkt w cenie odpowiedniej do jego jakości. Poza tym nie każdy producent miał ochotę ryzykować i jeszcze bardziej zaniżyć cenę w ramach promocji, starając się o nasz rynek. A nie było łatwo przekonać producenta włoskiego, że nasz rynek ma potencjał, że warto w niego zainwestować.

Moja walka odbywała się zarówno na terenie Włoch, by skłonić winiarzy do wejścia na polski rynek, jak i w Polsce, gdzie obok zachwytu doświadczonych ekspertów, spotykałam się z wielkim uprzedzeniem i nieufnością do „nieznanych bąbelków”. Trudno mi również było obalić panującą we Włoszech niezbyt korzystną opinię o naszym kraju, tę sprzed wielu lat, która się niestety jeszcze wciąż tam utrzymuje.

— **Startowała Pani z ofertą trzech producentów. Co proponuje Pani obecnie?**

Wprowadziłam do Polski już wielu producentów, choć nie wszyscy się utrzymali na tym rynku, ale to z powodów niezależnych ode mnie. Dzięki mojej działalności nazwa Franciacorta nie jest już obca w środowisku winiarskim.

Nieustannie wprowadzam na polski rynek nowości winiarskie. Na szczęście Polacy lu-

bią poznawać nowe smaki, dokonywać porównań. Są odważni i otwarci w poszukiwaniu nowych tematów. Zauważam, że w innych krajach ludzie są bardziej leniwi, a już tylko niewielu lubi ryzyko.

Aby lepiej poznać i zbliżyć się do pewnych tematów, konieczna jest znajomość języków. W Polsce prawie każdy włada przynajmniej językiem angielskim, a to ułatwia poszerzenie wiedzy, w tym także wiedzy o winie, które nie należy przecież do naszej tradycji. Mamy w kraju już przecież spore grono wspaniałych specjalistów z dziedziny wina, która wciąż wzbudza wielkie zainteresowanie u młodych ludzi. To mi ogromnie pomaga i dopinguje do coraz śmielszych posunięć.

— **Jak więc Pani ocenia polskiego konsumenta win?**

Polacy są niezwykle otwarci na poznawanie świata wina, nie trzeba się więc obawiać o przyszłość tego trunku na naszym rynku.

Polski konsument już zaczął zmieniać rodzime tradycje. Coraz więcej naszych rodaków wie jaki trunek należy pić do określonych okazji oraz potraw, jak również ile go wypić. Znikają więc podawane do obiadów czy kolacji kompoty czy herbata, teraz posiłkom i spotkaniom towarzyszy wino.

— **Czy nie myśli Pani o poszerzeniu swej działalności o wina z innych regionów Włoch? Przy tak bogatej tradycji winiarskiej tego kraju można powiedzieć, że jest ono wciąż w Polsce do końca nieodkryte...**

Ja już to zrobiłam! Moją działalność rozpoznałam od najtrudniejszego, niemal niszowego wina, teraz w mojej ofercie znajdują się trunki także z innych regionów Włoch, takich jak Apulia, Sardynia, Valtellina, Langhe, a także nieznanne szczepy znad jeziora Gardy.

Włochy mają bardzo specyficzne położenie geograficzne, które pozwala na produkcję praktycznie każdego wina, dlatego powstają tam także trunki, które u nas są jeszcze nieznanne. I właśnie to one mnie najbardziej interesują – wyszukuję je więc i staram się tu pokazać.

— **Czy nie korciło nigdy Panią, by samej wytwarzać wino?**

Nie jestem enologiem i nigdy nie myślałam o robieniu własnego wina. Ważnym tego powodem jest też fakt, że mój mąż, rodowity Włoch, nie znosi nawet jego zapachu! Zastanawiam się, czy by się ze mną ożenił, wiedząc, że kiedyś zajmę się winem. To dla niego ciężka próba. Nie chce więc nadużywać jego cierpliwości i produkcją wina się nie zajmę, choć mam ku temu świetne warunki w naszym domu na Elbie.

— **Dziękuję bardzo za rozmowę.**