

## Do śledzia – riesling, do pierogów – chardonnay

W swoim klimatycznym Składzie Wina i Oliwy Appellation przy ul. Uniwersyteckiej w Łodzi stworzył mikroświat znakomitych trunków i najlepszych, włoskich przekąsek. Z Piotrem Wendołowskim rozmawiamy o winie, ale przekornie – jacy ludzie stają się winiarzami, dlaczego ważne są etykiety, co decyduje, że wino trafia do supermarketów i oczywiście: co zaserwować przy świątecznym stole.

### **„Panaceum”: Spotkaliśmy się chwilę po pańskim powrocie z kolejnej wycieczki do Włoch. To enoturystyka czy wyjazdy biznesowe?**

Piotr Wendołowski: Odwiedzam miejsca, poznaję klimat, kulturę winiarzy, atmosferę winnicy. Oczywiście bardzo interesuje mnie produkcja, na każdym etapie: od przemiany owocu w świetne wino. Podglądam, w jakich beczkach dojrzewa, spaceruję po winnicach.

### **I na tej podstawie wybiera pan wina do swojego sklepu?**

Oj nie, to byłby wybór emocjonalny, a ja jestem przedsiębiorcą i prowadzę biznes. Kieruję się kryteriami rozumu: czy wino jest po prostu dobre, jaką ma cenę, czy etykieta jest przyciągająca.

### **Etykieta przyciągająca? Pamiętam jak 15 lat temu, gdy byłam młodą dziennikarką kulinarną i czekałam na wywiad z pewnym gastronomem u niego w restauracji połączonej ze sklepem winiarskim, podszedł do mnie sommelier i zapytał, która nalepka mi się najbardziej podoba. Poczułam się urażona.**

Mógł wcale nie mieć złych intencji... Charakter i estetyka etykiet są bardzo istotne! Szczególnie w czasach, gdy z dużą pieczołowitością dbamy o szczegóły. Stylizując stół na spotkanie z przyjaciółmi, chcemy postawić na nim estetyczną butelkę. Ja lubię nowatorskie, nietuzinkowe i artystyczne etykiety. Są winnice, które do każdego rocznika zapraszają innego artystę, by zaprojektował im etykietę. I celowo mówię „artystę”, bo to często malarze, graficy. Choć trzeba przyznać wprost – dobre wino obroni się nawet mimo paskudnej etykiety!

### **U pana w Składzie Wina i Oliwy też możemy podziwiać obrazy. Świat sztuki przenika się ze światem wina?**

Świat sztuki przenika się ze światem alkoholu od zarania dziejów (śmiech). A tak zupełnie

na poważnie, to rzeczywiście jest coś na rzeczy. Mam znajomego, który oprócz winnicy zajmuje się sprzedażą dzieł sztuki, a jego żona jest historyczką sztuki. Ich winnica Nittardi należała kiedyś do Michała Anioła, który podarował wino Nectar Dei samemu papieżowi. Dziś aktualni właściciele także przesyłają w prezencie kolejne roczniki do Watykanu.

### **Piękna anegdota. A jak już podróżujemy po Włoszech, to czy był pan w winnicy Stinga?**

Tak, a wcześniej byłem w tzw. winnicy Mozarta, gdzie w jej części ustawiono kilkadziesiąt głośników Bose – muzyka w winnicy robi piorunujące wrażenie, chociaż akurat to miejsce uważam za dość komercyjne i mocno nastawione na turystów. Po winnicy oprowadzała nas dziewczyna, która nie potrafiła odpowiadać na specjalistyczne pytania związane z produkcją Brunello. Ale rozumiem to, bo tutaj chociaż jest wykorzystany potencjał komercyjny. Inne podejście ma winnica Il Palagio, której Sting jest właścicielem – produkują genialne wina, ale posiadłość nie jest dostępna dla turystów, bo tu jest dom i studio tego wybitnego muzyka. Muszę się pochwalić, że wraz z przyjaciółmi z *Blue Café* byliśmy w tych niedostępnych dla ogółu miejscach i oczywiście próbowaliśmy wina. Dostępny dla wszystkich jest sklepik i pizzeria. Zupełnie inaczej jest w okolicach Luberon we Francji, regionie i szczególnej winnicy szerzej znanych od 1990 r. z racji książek napisanych przez Petera Mayle'a, brytyjskiego pisarza, który w niej zamieszkał. Film „Dobry rok – A Good Year” w reżyserii Ridleya Scotta, z udziałem Russella Crowe został oparty na jednej z jego książek i nakręcony w Ménerbes. Niestety, ta winnica to miejsce zupełnie bez życia, szkoda potencjału, bo to jest przepiękne miejsce.

### **Przenieśmy się na chwilę do Polski, bo mamy przecież boom na rodzime trunki. Jak pan ocenia polskie wina?**

Bardzo się cieszę, że coraz częściej mam możliwość ocenić wino jako po prostu dobre, a nie mówić: „fajne, jak na polskie”. Winnica Kojder, Mickiewicz, Czajkowski, Turnau, St-Vincent musujące Smolis i Jantón.

### **Dobre, czyli jakie?**

Takie, które nam smakują w każdych okolicznościach, które mają rozbudowany, wielowarstwowy aromat i harmonijny smak. Odpowiednio zbalansowane smaki: kwasowość, taniny, słodycz, alkohol. Oczywiście każdy ma swoje preferencje, ochoty i humory, stąd taka duża różnorodność na rynku.

### **Jak zatem zrobić dobre wino?**

To nie może być masowa produkcja. Ale jest też trend polegający na tym, że niektórzy

winiarze zwiększają wydajność litrów z hektara – mając taką samą powierzchnię winnicy, produkują więcej wina. Niestety tym samym zmniejszają jego jakość, obniżają złożoność kompozycji. Idą w ilość, a ilość w winie nie sprzyja. Taki scenariusz często dotyka przedsiębiorców, którzy podpisują umowy z dużymi sieciami handlowymi. Przykładowo: w tym roku mają kontrakt na 15 tysięcy butelek i to jest wolumen, który dana winnica jest w stanie wyprodukować bez wyrzeczeń. Ale jeśli rok później sieć handlowa zwiększa kontrakt o 100 procent i tak opracowuje umowę, że trudno się z niej wypłacać, to niestety winiarz ma problem. Bo to nie jest fabryka, gdzie można zainwestować w dodatkową linię produkcyjną i robić dwa razy tyle, na przykład skarpet. Rozbudowa winnicy trwa latami.

**Gdy myślę o zagrożeniach w uprawie winorośli, przychodzą mi na myśl także zmiany klimatyczne i anomalie pogodowe. Czy na przykład deszcze nawalne lub grad mogą zniszczyć uprawy?**

Niestety tak i niekiedy tak się dzieje. Winiarze mocno odczuwają zmiany klimatyczne i to w wielu obszarach. Mam znajomego, który zdywersyfikował miejsca swoich winnic, bo „winnicę-matkę” regularnie nawiedzały gradobicia. Kupił więc ziemię w innych lokalizacjach, by zmniejszyć ryzyko całkowitej utraty plonów. Upały też nie sprzyjają uprawie winorośli, od 28 stopni zatrzymuje się proces fotosyntezy. To szansa dla klimatów chłodniejszych – tu wydłuża się okres wegetacji, to wzbogaca smak i aromat owocu. Z kolei wiosenne przygruntowe przymrozki po ciepłych zimach powodują przemarzanie pąków i częściową ich utratę. Dlatego stosuje się drogie świece lub pali słomę, aby nieco podnieść temperaturę w winnicy – dlatego Chablis z ubiegłego roku będzie droższe. Widywałem też helikoptery latające nad winnicami, by wprowadzić cyrkulację powietrza. To oczywiście generuje ogromne koszty. Także odpowiadając na pytanie: tak, zmiany klimatyczne mają ogromny wpływ na biznes winiarski na całym świecie.

**Zaskoczyła mnie informacja, że produkcja *prosecco* jest bardzo nieekologiczna. Skąd zatem taka popularność tego trunku?**

To właśnie ta popularność sprawiła, że region Veneto jest mocno wyniszczony przez monokulturę i drenowanie ziemi na skalę masową. Cały świat pije *prosecco*, więc ta produkcja jest rozkręcona na więcej niż 100 procent i to się oczywiście odbija na środowisku. A dlaczego je lubimy? *Prosecco* pije się lekko, niezobowiązująco, jako aperitif. Ma bąbelki, które powodują lekkość. Ale nie są one wynikiem naturalnej fermentacji, *prosecco* jest „gazowane” jak coca-cola. Ja namawiam jednak na alkohole „gazowane” metodą tradycyjną, które leżakują, na przykład 1,5 roku i wówczas też szlachetnieje ich smak. Warto spróbować hiszpańskiej cavy, francuskiego szampana i włoskiej *franciaccorty*.

**Mam wrażenie, że *prosecco* to wakacyjny trunek, a my mamy już zimę.**

## **I najważniejszy czas - święta Bożego Narodzenia. Wiele osób szuka odpowiedniego wina na świąteczny stół. Możemy liczyć na pańską radę?**

Menu wigilijne i świąteczne jest mocno zróżnicowane, więc powinniśmy z uwagą dobierać wina. Jednocześnie jest to bardzo ważna okazja, więc i trunek powinien być szlachetny. Do śledzi proponowałbym riesling znad Gardy, do karpia i innych tłustych ryb świetnie sprawdzi się cieliste *chardonnay* o większej strukturze. Do pieczonej kaczki pasować będzie *pinot noir* lub *valpolicella*. Do wołowiny i dziczyzny polecam dobrze zbudowane *cabernet sauvignon*, *sangiovese* lub *malbec*. Nawet do pierogów można dobrać wino – tu bym wskazał *chardonnay*. Po obiedzie, do deseru warto serwować np. *primitivo dolce*, które sprawdzi się np. do makowca.

## **A czym przywitać Nowy Rok?**

Oczywiście winem musującym, produkowanym metodą tradycyjną. Zachęcam do spróbowania wina musującego z podłódzkiej winnicy Smolis – to będzie powitanie Nowego Roku w lokalnym, ale światowym stylu!

## **Dziękujemy za rozmowę.**

Rozmawiali: Agnieszka Danowska-Tomczyk i Jerzy Ciesielski

Panaceum 12/2022

## **KONKURS!**

**Dla Czytelników „Panaceum” mamy konkurs, w którym do wygrania są vouchery na degustację lub wino ze Składu Wina i Oliwy Appellation w Łodzi.**

**Wystarczy wysłać e-mail na adres [panaceum@oil.lodz.pl](mailto:panaceum@oil.lodz.pl), w tytule wiadomości wpisując „Konkurs Appellation” i odpowiadając na pytanie: Czym kierujesz się w wyborze wina i dlaczego?**

fot. materiały prasowe Appellation