



Prymityw i czarna gorycz

Kilkanaście lat temu powiedziałem, że ulubionym winem Polaków powinien być kalifornijski zinfandel. Mocny, mało kwasowy, owocowy, o łatwo rozpoznawalnym aromacie. Pomyliłem się, choć nieznacznie. Czerwonym królem barów i knajp jest dziś w kraju nad Wisłą jego brat bliźniak – apulijskie primitivo.

TOMASZ PRANGE-BARCZYŃSKI

Primitivo Muro Sant' Angelo Contrada Barbatto 2013 z apelacji Gioia del Colle zrobione przez Nicolę Chiaromonte zostało w tym roku najlepszym czerwonym winem Włoch. Przynajmniej wg jurorów *Gambero Rosso*. W tyle zostały wielkie wina piemonckie, tokańskie, weneckie. Sądy na temat wina są, rzecz jasna, względne. Ważne, że prestiżowy przewodnik nie zawahał się uhonorować zaszczytnym tytułem tęgiego wina z południa – wina z odmiany, którą od lat wielbili winopijcy, krytycy winiarscy traktowali jednak najczęściej z góry.

TEN, KTÓRY DOJRZEWA PIERWSZY

Kto w chętnie przez nas czytany i cytowany w ostatnich latach dzieła *Wine Grapes* szukałby primitivo, przeżyje rozczarowanie. Na stronie 850., między opisami odmian primetta i prinzipal znajdzie jedynie odnośnik: *Primitivo, see Tribidrag*. Wierni idei nazywania szczepów adekwatnie do miejsca ich pochodzenia autorzy wiekopomnej ampelografii uznali, że najstarszą znaną nazwą odmiany określanej dziś w Apulii jako primitivo, w Kalifornii jako zinfandel, a w Chorwacji – crljenak kaštelanski jest właśnie wzmiankowany w Dalmacji już w XV w. tribidrag. Przeprowadzone przez Chorwatów w 2011 r. badania DNA potwierdziły tezę, że wszystkie wyżej wymienione nazwy dotyczą tej samej odmiany. Chorwacki lingwista Valentin Putanec postawił w 2003 r. tezę, że tribidrag odnosi się do greckiego πρωι καρποξ, czyli „wcześniej dojrzewający”.

Tak samo nazwali ten szczep mieszkańcy Apulii. Kiedy, w 1799 r. Francesco Filippo Indelicati, ksiądz z Gioia del Colle, a jednocześnie botanik-amator i agronom odkrył w swojej winnicy szczególnie wcześnie dojrzewający szczep winorośli, opisał go w miejskim dzienniku jako *primativo*, od łac. *primativus*, „pierwszy, który dojrzewa”. Wcześniej był on znany w południowych Włoszech pod nazwą *zagarese*, czyli „zagrzebski”, co mogłoby wskazywać na jego chorwackie pochodzenie.

Ojciec Francesco obsadził primativo parcelę pod Gioia, a w ciągu kolejnych dwóch dekad szczep zyskał sporą popularność w tej części Apulii. Pod zniekształconą nazwą primitivo odmiana została opisana dopiero ok. 1860 r.



OD TURBODOŁADOWANIA DO ELEGANCJI

Przez dziesięciolecia primitivo miało przede wszystkim status składnika anonimowych multiregionalnych kupaży. Jego rolą było ich wzmacnianie. Bogate w alkohol, ale pozbawione jakiegokolwiek finezji wina z primitivo wysyłane były na północ, gdzie – co jest tajemnicą poliszynela – dolewano je do bardziej znanych blendów, by wymienić tylko... amarone.

Jeszcze w latach 1990. odmiana zajmowała w Apulii ok. 17 tys. ha. Gdy popyt w końcu spadł, primitivo padło ofiarą unijnego programu wycinania winnic. Obszar upraw zmniejszył się w ciągu dekady do ledwie 8 tys. ha.

Jednocześnie zaczęło zmieniać się podejście samych producentów. Odkryli oni, że prócz alkoholu, dobrze uprawiane primitivo może dać winu znakomity owoc, strukturę, a nawet elegancję. Wraz z wyższą jakością wzrosły ceny. Nagle zaczęło się opłacać sadzić primitivo na nowo, tym razem w sposób przemyślany, z nastawieniem na plon ograniczony, za to wysokiej jakości (obecnie powierzchnia upraw to prawie 12 tys. ha). →



Hasło „primitivo” zaczęto kojarzyć z atrakcyjnym, szczodrym winem podbijającym podniebienia winomanów w całej Europie.

Dziś odmiana uprawiana jest przede wszystkim na Półwyspie Salentyńskim, czyli obcasie włoskiego buta. Najbardziej znaną apelacją dla odmiany jest bez wątpienia DOC Primitivo di Manduria rozpościerająca się nad brzegami Zatoki Tarenckiej i wokół starożytnego miasta Manduria. To stąd pochodzą najbardziej tęgie, skoncentrowane, ciężkie wina z primitivo. (W 2010 r. wprowadzono wyższy status DOCG dla Primitivo di Manduria Dolce Naturale dla słodkich win robionych z poduszanych gron).

Odrobinę lżejsze, bardziej wyrafinowane i eleganckie potrafią być wina z leżącej nieco dalej na północ, w kierunku Bari DOC Gioia del Colle. Primitivo potrafi występować tu zarówno w czystej postaci, jak też w kupażach z negroamaro, montepulciano, sangiovese i malwazją.

Oczywiście, w Apulii powstaje też mnóstwo win regionalnych o statusie IGT Puglia lub Salento – z primitivo czystego lub kupażowanego z innymi szczepami.

CZARNY I GORZKI

Trudno powiedzieć, że inny, kojarzony z tęgimi winami z Apulii szczep, negroamaro, wyrasta w cieniu primitivo. Jest być może, choćby ze względu na mniej wpadającą w ucho nazwę, nie aż tak znany i, teoretycznie, ma mniejszy potencjał starzenia, ale to tak naprawdę do negroamaro należy Półwysp Salentyński. Teren jest tu niemal zupełnie płaski, w krajobrazie dominują bardzo łagodne wzgórza obsadzone gajami oliwnymi, winnicami i plantacjami aromatycznych pomidorów.

Klimat kształtuje tu głównie bliskość Adriatyku, Morza Jońskiego i Zatoki Taranto. Ciągłe wieje tu wilgotny wiatr, a negroamaro, odmiana o dużych liściach, jest w stanie chłoniąc wilgoć z tych podmuchów. Surowa gleba ma duży procent żelaza (*terra rossa*) – stąd „krwistość” tutejszych win. Miejscowi uważają, że negroamaro z okolic Brindisi ma z kolei charakterystyczną nutę grafitową.

Szpecially ciekawe wina dają owoce negroamaro pochodzące z ciętych na głowę starych krzewów uprawianych niedaleko od wybrzeża, gdzie noce są nieco chłodniejsze, a w konsekwencji – wina lepiej zrównoważone. Za najbardziej złożone i długowieczne uważa się te z DOC Copertino (do negroamaro można tu dodać nieco ciemnej malwazji, montepulciano lub sangiovese). Z ekonomicznego punktu widzenia najważniejszą apelacją jest leżąca między Lecce, a Brindisi DOC Salice Salentino. Oficjalnie można używać negroamaro w aż 14 z blisko 30 apulijskich apelacji.

Mimo intensywnej akcji karczowania winnic z przełomu XX i XXI w., na „obcasie” jest wciąż grubo ponad 11 tys. ha tej odmiany (w 1990 r. było jej ponad 30 tys. ha).



Negroamaro, czyli *czarny i gorzki* znany jest w Apulii od dawna. Pierwsze pisane wzmianki o nim pochodzą wprawdzie dopiero z XIX w., ale wiele wskazuje na to, że był tam dużo wcześniej. Nie broni się natomiast hipoteza, by szczep trafił tu z Grecji, żadna z greckich odmian nie jest bowiem spokrewniona z negroamaro.

LU SULE, LU MARE, LU JENTU

Włoskie południe ma wiele z Bałkanów. Nieprzystrzyżony, spalony słońcem już pod koniec wiosny przydrożny busz, zwalone, pordezwiątałe znaki i tablice informacyjne; wyschnięte, leżące w rowach „od zawsze” śmieci; rdza, destrukcja i niewymuszony luz. W Torre a Mare, 12 km od Bari, o wpół do ósmej rano areopag starców zajmuje murek na przyportowym placu stanowiącym centrum tej niewielkiej miejscowości. Nawet nie piją kawy. Zdawkowo komentują wysiłki dwóch mężczyzn slipujących pontony z lawety. Ostatni rybacy wracają do por-

10 najlepszych win z wyjazdu do Apulii

- * Il Falcone Riserva 2010, Castel del Monte, Rivera
- * Simpotica 2011, Salento Negroamaro, Garofano
- * Divoto 2011, Copertino Riserva, Apollonio
- * El Braci 2007, Salento, Garofano
- * La Dolce Vita 2011, Primitivo di Manduria Dolce Naturale, Antico Palmento
- * Mjere 2013, Salento, Michele Caló
- * Negroamaro 2013, Salento, Conti Zecca
- * Primitivo Riserva 2008, Gioia del Colle, Pietraventosa
- * Taccorosso Negroamaro 2013, Puglia, Paolo Leo
- * Tujiano 2014, Puglia, Colli della Murgia



tu; kilku czyści już sieci w zacumowanych przy molo kutrach. W przyportowej *pescherii* skromny ruch, ale wybór ryb, jak na Torre, całkiem spory.

Po południu starców zmieniają na przyportowym posterunku wystylizowani, wyżelowani młodzieńcy. Zaskakuje liczba barów i odwiedzających ich gości. Na kilka godzin, w porze *passegiate*, Torre a Mare zyskuje niemal światowy sznyt, choć wystarczy skręcić za róg, by miasteczko gwałtownie się urwało. Ale nawet tu, na obrzeżu, w betonowym pawilonie z widokiem na kamienisty falochron, w L'Anglo del Gusto można zjeść przy plastikowym stoliku – oprócz nieśmiertelnego hamburgera i hot doga – sałatkę z ośmiornicy, zupę rybną i *cozze alla marinara*, o których sposób przyrządzania zajadłe kłóć się prowadzące bar synowa z teściową.

Takich mikroportów jest na apulijskim wybrzeżu wiele. Podróż po „obcasie” lepiej jednak zacząć w stylu wielkomiejskim. Oczywiście, na miarę Apulii. Bari, stolica regionu, liczy niewiele ponad 300 tys. mieszkańców. Miasto dzieli się klarownie na dwie części. Między dworcem i linią kolejową a przestronnym bulwarem Wiktora Emanuela II jest nowa dzielnica, z ulicami przecinającymi się pod kątem prostym i przyjemnym deptakiem Sparano da Bari, przechodzącym przez zielony plac Umberta I. Otoczony morzem półwysep zajmuje natomiast starówka pełna wąskich, krętych zaułków wyprowadzających nagle zagubionego podróżnego na zawieszony nad wodą taras widokowy. Opodal katedry wzniesionej w XII w. na gruzach bizantyńskiej świątyni stoi surowy, normandzki zamek Fryderyka II Hohenstaufa. Za najcenniejszy zabytek starówki uważa się jednak bazylikę św. Mikołaja wybudowaną pod koniec XI w. jako miejsce pochówku szczątków patrona Rosji. Wykraść je z Miry w Azji Mniejszej 47 żeglarzy z Bari – jak napisał Władysław Kopański – „ku większej chwale miasta”.

Ledwie 70 km na południe, w głębi doliny Itrii leży na wzgórzu oslepiające bielą murów Locorotondo. Okolice tego malowniczego, niedużego miasta słynęły z produkcji wina i wielkiej różnorodności odmian – przed flokserą rosło tu co najmniej

Jak dojechać?

Stolicą Apulii jest leżące nad Adriatykiem Bari. To także najlepszy punkt startowy, gdy idzie o podróż po regionie. Można tu szybko dolecieć z Polski samolotem – bezpośrednio Wizz Air lub z przesiadką w Rzymie czy Mediolanie. Bezpośredni pociąg z Rzymu jedzie 4 godziny. Samochodem z włoskiej stolicy jedzie się pół godziny dłużej (455 km). Z Polski podróż autem na południe Italii wydaje się karkołomna – z przejścia granicznego w Gorzyczkach jest do Bari ponad 1700 km.

Podróżowanie samochodem po Apulii nie nastrecza większych problemów, choć warto pamiętać, że poniżej Bari w zasadzie nie ma autostrad. Jedna droga szybkiego ruchu prowadzi do Taranto, druga, przez Brindisi i Lecce, do Gallipoli.

20 autochtonicznych szczepów. Dziś ich odtwarzaniem zajmuje się instytut badawczy CRSFA Basile Caramia. Dotychczas największym sukcesem placówki jest biała odmiana minutolo dająca świeże, aromatyczne wina przypominające muszkaty. Okolice Locorotondo to w ogóle kraina dobrych białych win. Dawniej okrywała ją (nie)sława źródła hektolitrów sprzedawanych luzem win, których odbiorcą był przede wszystkim Piemont. Dziś miejscowi winiarze odzyskują dobre imię.

Samo Locorotondo to płatanina wąskich, krętych, pełnych knajp i barów uliczek opasanych okręgiem Corso Umberto I i Via Nardelli. Słynniejsza niż samo miasto jest pagórkowata okolica sąsiedniego Alberobello zabudowana, jak i samo miasteczko, *trulli* – okrągłymi, białymi domami z wysokimi stożkowatymi dachami. Mieszczą się w nich zwykłe mieszkalne domy, gospodarcze obejścia, ale też hotele czy wakacyjne apartamenty. W *trullo* zaanektowanym przez apulijski oddział stowarzyszenia Le Donne del Vino miałem okazję degustować wina z okolic Locorotondo robione przez kobiety, co na południu Italii wciąż należy do rzadkości.



Im dalej na południe, w głąb Półwyspu Salentyńskiego, tym ziemia bardziej spalona, a teren płaski. Jakkolwiek absurdalnie to brzmi, z Salento wywodzi się włoskie reggae, ściślej rzecz biorąc włoska wersja raggamuffin. Jej symbolem jest grupa Sud Sound System, która łączy jamajskie rytmy z piosenkami śpiewanymi w dialekcie salentyńskim, a w układach choreograficznych wykorzystuje elementy miejscowych tańców pizzica i tarantela. SSS brali nawet udział w regionalnym projekcie Negroamaro wspierającym lokalnych winiarzy. Klimat ragga najłatwiej poczuć na piaszczystych plażach Zatoki Tarenckiej, w pobliżu Gallipoli. Starówka tego niedużego miasta leży na wapiennej wyspie, którą ze stałym lądem łączy most. Warto przyjechać tu choćby dla targu rybnego na parking przy porcie, gdzie świeże ryby i małże można nie tylko kupić, ale i na miejscu zjeść w barze pod gołym niebem. Samo stare Gallipoli też jest urokliwe – w końcu nazwa (z gr. *piękne miasto*) zobowiązuje. Można tu zwiedzić barokową katedrę z imponującą, bogato rzeźbioną fasadą; ukrytą w piwnicy przy Via Antonietta de Pace zabytkową olejarnię Ipogei; wreszcie mieszczący centrum kulturalne, muzeum i galerię zamek zbudowany na ruinach rzymskich fortyfikacji.

Apulia w swej krzykliwości, nieładzie, a jednocześnie sennej melancholii, spowolniona, wyjęta nieco poza nawias czasu, stanowi wart obejrzenia świat odrębny – skąpany w słońcu, morzu i wietrze. Jak mówią i śpiewają miejscowi: *Lu sule, lu mare, lu jentu.* ○



Gdzie spać?

■ Il Palmento

Locorotondo,
Contrada Cupa Vitamara s.c. 166
www.ilpalmento.com

■ Ostuni Rosa Marina Resort

Ostuni, Rosa Marina
www.ostunirosamarinaresort.com

■ Palazzo del Corso

Gallipoli, Corso Roma 145
www.hotelpalazzodelcorso.it

Gdzie jeść?

■ Antichi Sapori

Andria, p. San Isidoro 10
www.pietrosito.it

■ Il Poeta Contadino

Alberobello, v. Indipendenza 21
www.ilpoetacontadino.it

■ U Curdunn

Locorotondo, v. Dura 19
www.ristoranteurdunn.it

■ La Bul

Bari, v. Villari 52
www.ristorantelabul.com

■ Botteghe Antiche

Putignano, p. Plebiscito 8
www.bottegheantiche.com

■ Pashà

Conversano, v. Morgantini 2
www.ristorantepasha.com

■ Blue Salento

Gallipoli, l. Mare Marconi 34
www.bluesalento.it

Radici del Sud 2016

Od 12 lat Apulia jest miejscem jedyne w swoim rodzaju konkursu winiarskiego, w którym krytycy, dziennikarze i kupcy wybierają najlepsze wina włoskiego Południa. Każde jury degustuje wina z poszczególnych odmian typowych dla Kampanii, Kalabrii, Bazylikaty, Apulii i Sycylii. Dziennikarze *Magazynu Wino* mają przyjemność zasiadać w jury Radici od wielu lat. Nie inaczej było w tym roku. Konkurs odbył się w czerwcu 2016 r. w Torre a Mare. Oto wina, które zwyciężyły w jury dziennikarzy:

- Caprettone, Casa Setaro (musujące białe)
- Brut Rosé, d'Arapi (musujące czerwone)
- Falanghina Beneventano 2015, Sanpaolo
- Antisa Catarratto 2015, Sicilia, Tasca d'Almerita
- Blues Grillo 2015, Terre Siciliane, Paolo Cali
- Bianco di Sei 2014, Etna, Palmento Costanzo (carricante i inne szczepy)
- Greco di Tufo 2015, Di Meo
- Fiano di Avelino 2015, Di Meo
- Cirò Rosato 2015, Scala
- Ottagono Nero di Troia 2013, Castel del Monte, Torrevento
- Copertino Rosso Riserva 2008, Cupertinum/Antica Cantina del Salento 1935 (negroamaro)
- Primitivo 2013, Puglia, Pietregiovani
- Curma Nero d'Avola 2010, Sicilia, ARMOSA
- Cirò Riserva 2012, Cote di Franze (gaglioppo)
- S. Eustachio 2008, Taurasi, Bocella (aglianico)
- Rasott 2012, Irpinia Campi Taurasini, Bocella (aglianico)
- Likos 2012, Aglianico del Vulture, Vigne Mastrodemenico