

PODRÓŻE Z WINEM

# **WŁOCHY POŁUDNIOWE**

# WŁOCHY

## POŁUDNIOWE

Adamczewski / Bardel / Boruta / Gąsiorek  
Giebuta / Gogoliński / Kieżun / Korn-Suchocka  
Poremba / Romanowska / Wis / Wojnarowicz

Copyright © Wydawnictwo Czas Wina sp. z o.o., Kraków 2021

Redakcja: Michał Bardel

Korekta: Dorota Romanowska, Dominika Rychel

Projekt graficzny: Grzegorz Fijas

Zdjęcie na okładce: shutterstock / canadastock

## CZAS WINA

W Y D A W N I C T W O

Wydawnictwo Czas Wina sp. z o.o.

ul. Balicka 255, 30-198 Kraków

redakcja@czaswina.pl

+48 12 626 56 52

ISBN 978-83-63908-36-2

Żadna część tej książki nie może być powielana i rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób bez zgody wydawcy.

### Uwaga od wydawcy

Przygotowując tę książkę do druku dołożyliśmy wszelkich starań, by wszystkie zawarte w niej informacje, adresy czy numery telefonów były aktualne i sprawdzone, tym bardziej, że zbieranie materiałów dziennikarskich zajęło nam kilka ładnych lat. Nie możemy jednak zagwarantować, że za kilka miesięcy czy lat któraś z restauracji czy któryś z hoteli nie zniknie z map południowych Włoch – tym bardziej w sytuacji, gdy pandemia COVID-19 sieje spustoszenie w branży gastronomicznej i hotelarskiej. Sugerujemy zatem, by przed wyprawą do Mezzogiorno na wszelki wypadek sprawdzić adresy we własnym zakresie.



### APULIA

s. 12



### KAMPANIA

s. 66



### BAZYLIKATA

s. 112



### KALABRIA

s. 156



### SYCYLIA

s. 200



### SARDYNIA

s. 254

# SPIS TREŚCI

# WSTĘP

---

Nie ma lepszego sposobu na zrozumienie wina niż podróże do miejsc, gdzie ono powstaje. Degustacja w winnicy czy kolacja złożona z lokalnych przysmaków podanych z kieliszkiem miejscowego wina to bezcenne doświadczenie, dzięki któremu uczymy się bez wysiłku. I co tu kryć, z dużo większą przyjemnością niż podczas kursów czy lektury najlepszego nawet podręcznika.

Autorzy niniejszej książki mieli szczęście poznawać świat win właśnie w ten sposób. Od lat związani z magazynem „Czas Wina”, w winnicach oraz winiarniach spędzili sporo swego zawodowego dziennikarskiego życia. Postanowili podzielić się z czytelnikami częścią swoich doświadczeń i tak powstał pomysł na *Podróż z winem* – przewodnik inny niż wszystkie, z natury subiektywny, wybiórczy, bardziej do czytania niż wertowania w poszukiwaniu map i wskazówek adresowych. Nie jest to także bedeker po atrakcjach turystycznych, choć nie stronimy w nim od opisów przyrody, historii czy zabytków. Wino to integralna część kultury regionów, w których powstaje, nie pomijamy więc tego kontekstu, jednocześnie nie tracąc z oczu głównego celu naszych wypraw. Wina. I jemu to poświęcamy większą część przewodnika, przybliżając warunki upraw, najczęściej występujące style czy odmiany winorośli oraz polecając winiarnie, które warto odwiedzić.

Wybraliśmy do publikacji teksty różnych autorów. Łączy ich miłość do wina, podróży, dobrego jedzenia i pięknych ludzi. Różni temperament pisarski i winne preferencje. Powstała dzięki temu osobista, barwna i pełna energii opowieść, której lektura będzie – mam nadzieję – połączeniem przyjemnego z pożytecznym dla poszukującego informacji o winach czytelnika.

Zapraszam w podróż z winem!

Justyna Korn-Suchocka

## AUTORZY

**Piotr Adamczewski**, dziennikarz, ekspert i krytyk kulinarny związany przez lata z „Polityką”, wieloletni współpracownik magazynu „Czas Wina”, absolwent szkoły sommelierskiej w Bordeaux. Autor wielu książek i przewodników kulinarnych takich jak: *Wielki świat od kuchni*, *Smakosz wędrowny*, *Męskie gotowanie*, *Krwawa historia smaków*, *Rok na talerzu* oraz *Wielka księga drinków i koktajli*. W latach 2006–2016 autor popularnego bloga „Gotuj się”. Zmarł w 2016 roku.

**Michał Bardel**, redaktor naczelny magazynu „Czas Wina”, dziennikarz i nauczyciel akademicki. Od 2014 kierownik Centrum Studiów nad Winem Collegium Civitas, które prowadzi m.in. podyplomowe studia z wiedzy o winie oraz teorii i praktyki sommelierskiej. Autor popularnych książek *Zbrodnia i wino*, *Korek czy zakrętka* oraz *Mokra robota*, a także współautor dwóch tomów podręcznika *Wiedza o winie*. Dyrektor konkursu winiarskiego International Rosé Championship.

**Artur Boruta**, współzałożyciel firmy Wine-Service Podróże z winem, pilot wycieczek, przewodnik winiarski i redaktor magazynu „Czas Wina”, juror międzynarodowych konkursów winiarskich, dyrektor zarządzający w spółce Dom Wina. Od dwudziestu pięciu lat związany z branżą winiarską. Jego specjalnością są wina Hiszpanii, Ameryki Południowej i Afryki, dlatego też najchętniej prowadzi wyjazdy w tamte strony.

**Paweł Gąsiorek**, merchant winny z ponad 25-letnim doświadczeniem, dziennikarz i felietonista winiarski, wydawca magazynu „Czas Wina”, prezes zarządu Grupy Dom Wina oraz współwłaściciel Dworu Sieraków – hotelu i restauracji znanych z szerokiej oferty enoturystycznej i najbogatszej w Małopolsce piwnicy win, a także juror w międzynarodowym konkursie Concours Mondial de Bruxelles. Autor wydanej w 2021 roku książki *Dobre klimaty*.

**Wojciech Giebuta**, dziennikarz z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem w podróżach winiarskich po całym świecie, były szef redakcji magazynu „Czas Wina”, wykładowca wiedzy o winie w Collegium Civitas. Dyrektor pierwszego w Polsce biura enoturystycznego Wine-Service, pilot wycieczek. Historyk sztuki z wykształcenia, smakosz i wielbiciel opery z powołania. Autor bestsellerowej książki *Kuchnia i wino. O sztuce łączenia win z potrawami*.

**Wojciech Gogoliński**, znawca win i alkoholi, redaktor senior magazynu „Czas Wina”, były redaktor naczelny „Magazynu Wino” i magazynu „Czas Wina”, od 30 lat podróżujący po świecie i piszący o winie. Autor m.in. bestsellerowej *Encyklopedii*

*alkoholi* oraz współautor dwóch tomów *Wiedzy o winie*. Założyciel i pierwszy prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich. Juror konkursów winiarskich w Polsce i za granicą. Wykładowca wiedzy o winie w Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego oraz Collegium Civitas.

**Bartek Kieżun**, znany dziennikarz kulinarny związany z magazynami „Kukbuk”, „Czas Wina”, „Twój Styl” i „Wysokie Obcasy”. Z wykształcenia antropolog kultury, z zamiłowania kucharz, organizator kolacji degustacyjnych, warsztatów, a także sędzia w konkursach kulinarnych. Autor książek *Italia do zjedzenia*, *Portugalia do zjedzenia* i *Stambuł do zjedzenia*. Dwukrotny zdobywca Nagrody Magellana i laureat World Gourmand Cookbook Awards. Znany też, a może przede wszystkim, jako Krakowski Makaroniarz.

**Justyna Korn-Suchocka**, szef redakcji magazynu „Czas Wina”, dziennikarka i edukatorka winiarska. Autorka kilkudziesięciu artykułów i raportów na temat wina. Entuzjastyczna pilotka wycieczek enoturystycznych po Polsce – na polskie wino zaprasza nawet do Szczecina. Uważa, że każda podróż, nawet ta najkrótsza, to wspaniałe doświadczenie. Prócz wycieczek po winiarskiej Polsce w firmie Wine-Service Podróże z winem prowadzi wyjazdy do Włoch, Słowenii, na Węgry i Morawy.

**Joanna Poremba**, miłośniczka wina i kuchni, od kilku lat dzieli swoje życie między Polskę a Włochy. Ukończyła studia z wiedzy o winie w Collegium Civitas, podnosi swoje kwalifikacje w londyńskiej Wine and Spirit Education Trust, a także wraz z mężem fotografem organizuje wyjazdy na Sycylię, gdzie łączą warsztaty fotograficzne z poznawaniem kuchni i win regionu.

**Dorota Romanowska**, redaktorka magazynu „Czas Wina”, pilot wycieczek enoturystycznych z wieloletnim doświadczeniem. Z wykształcenia iberystka, stąd szczególnie interesują ją kultura, historia i winiarstwo Półwyspu Iberyjskiego, Ameryki Łacińskiej, a także Włoch, które uważa za najpiękniejszy kraj na świecie. W 2016 roku dostała zaszczytu przyjęcia w poczet członków bractwa winnego Confrérie Saint-Etienne d'Alsace.

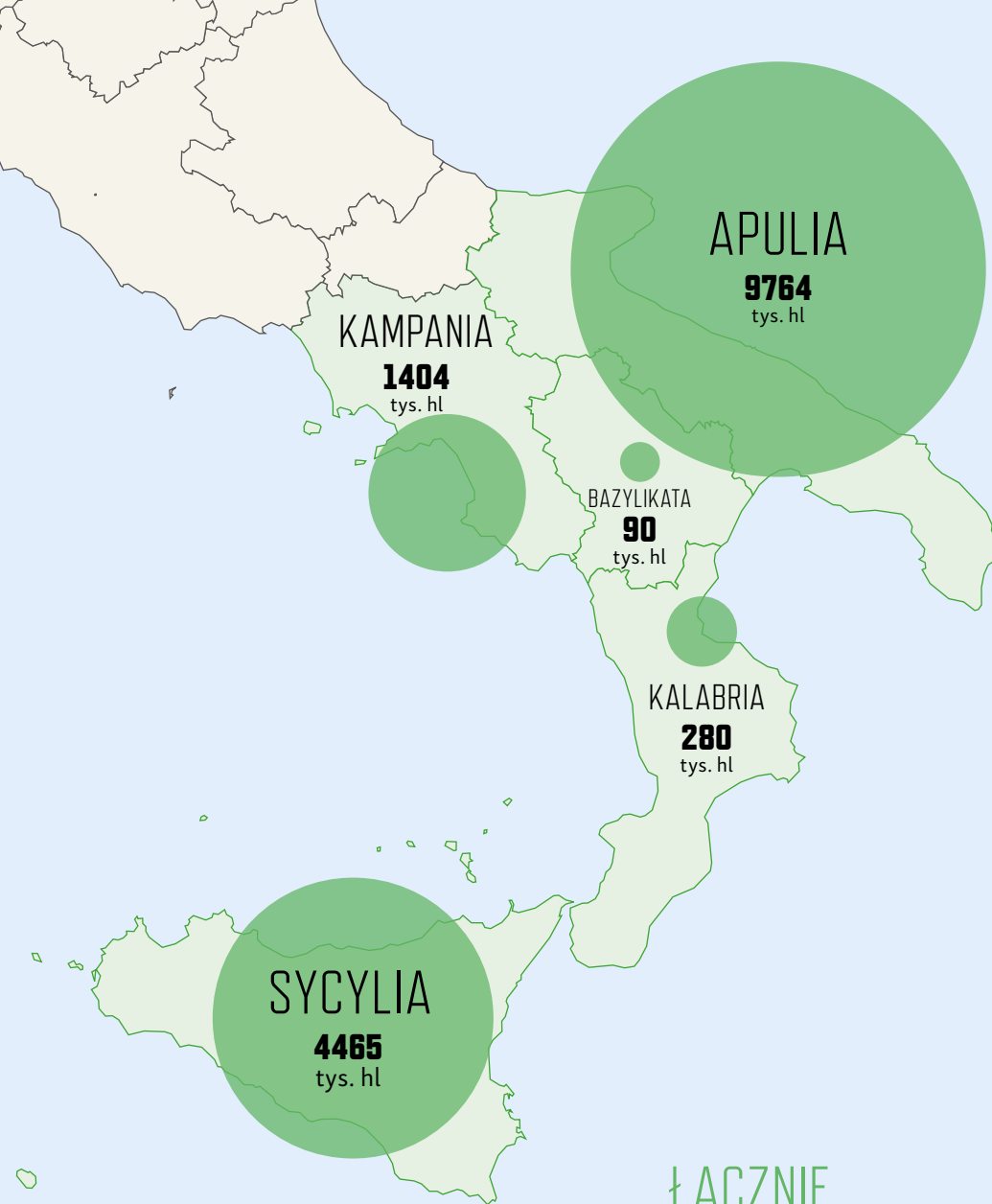
**Irek Wis**, popularny bloger, entuzjasta wina, podróży i dobrej kuchni, niestrudzony badacz winiarskich krajów, autor artykułów i relacji z podróży publikowanych m.in. w magazynie „Czas Wina”. Jego blog (blurppp.com) w 2014 roku otrzymał nagrodę Winiarskiego Blogu Roku magazynu „Czas Wina”.

**Łukasz Wojnarowicz WA**, archeolog, historyk, importer wina i edukator WSET, sędzia w międzynarodowych konkursach winiarskich, wieloletni współpracownik magazynu „Czas Wina” i autor kilkudziesięciu artykułów o historii wina i winiarstwa. Absolwent WSET Diploma z austriackim tytułem Weinakademikera. Od 2014 wykłada historię wina w Centrum Studiów nad Winem Collegium Civitas.

# POŁUDNIOWE WŁOCHY

PRODUKCJA WINA

Dane za 2020 rok



ŁĄCZNIE

**16 605** tys. hl



ROZDZIAŁ I

# APULIA

# APULIA

CO ZOBACZYĆ?

## Polecane winiarnie

1. Cantina Diomede
2. Bocca di Lupo (Tormaresca)
3. Torrevento
4. Carvinea
5. Gianfranco Fino
6. Morella
7. Castello Monaci
8. Leone de Castris
9. Conti Zecca
10. Masseria Maime (Tormaresca)
11. Menhir

★ Miejsce opisane w przewodniku





## ZWIEDZANIE BAZYLIKATY

---

Niegdysiejsza arena krwawych wojen, ważny punkt na mapie Wielkiej Grecji oraz rzymskich, longobardzkich, normańskich i bizantyjskich prowincji, zapadła Bazylikata u schyłku średniowiecza w sen, w którym w jakimś sensie trwa do dziś. Piękna uroda naturalną, bez retuszu i błyskotek, czeka dawna Lukania na swojego księcia na białym koniu.

Ten najsłabiej zaludniony i jeden z najbardziej górzystych regionów Włoch (ledwo 8 procent terenu określa się tu jako płaski) to przede wszystkim wspaniałe miejsce dla poszukujących kontaktu z przyrodą, niezadeptanych przez turystów miast, uśpionych miasteczek i zakurzonych barów, gdzie przyjezdny oglądany bywa z każdej strony niczym cenna moneta. Wjeżdżając do Bazylikaty od strony zielonych wzgórz Beneventu, bogatych chwałą longobardzkiej przeszłości, wbijamy się w falującą krainę pól, oślepiających czerwienią urodzajnej ziemi, ciągnących się po horyzont, aż do granicy z Apulią, którą w starożytności wyznaczała słynna Via Appia z Rzymu przez Neapol do Brindisi. Na północy w krajobrazie dominuje sylwetka **Monte Vulture** – wygasłego wulkanu i trzeciego szczytu Bazylikaty. Na południu krajobraz tężeje skalnymi szczytami, połaciami lasów i bezmiarem piękna natury. Na wędrowców czekają rozległe doliny **Dolomitów Lukańskich** i strzeliste góry **Pollino**, z wysokimi, ośnieżonymi do wiosny szczytami (najwyższy, Monte Pollino, ma 2248 metrów n.p.m.), gdzie na alpejskich łąkach pasą się dzikie konie i pachną krokusy. Jakby nie dość było tej sielanki, tutejsze szlaki są puste i świetnie oznaczone.

## CZARNE PLAŻE MARATEI

---

Bazylikata, podobnie jak Kalabria, ma dostęp do dwóch mórz: Jońskiego i Tyrreńskiego. Zachodnie wybrzeże ma tu ledwie



# 1

## Poczuj się jak w Świebodzinie (gdyby był nad morzem)

W konkurencji na najwyższą statwę Chrystusa na świecie świebodzińska wygrywa bez dwóch zdań. Nieco gorzej z jej urodą – naszym faworytem do miana najpiękniejszej jest bazylikacka Cristo Redentore di Maratea. Wyważone proporcje i lekkość rzeźby ze szlachetnego marmuru z Carrary sprawiają, że ten potężny posąg wręcz unosi się nad skalnym urwiskiem. Osadzony na szczycie góry San Biagio, gdzie znajdowała się niegdyś starożytna osada Maratea, dziś góruje nad miasteczkiem o tej samej nazwie. Chrystus zwrócony jest tu w stronę lądu, a właściwie gór, a za nim połyskuje Morze Tyrreńskie. Świebodziński posąg też wyrasta z fal, tyle że kukurydzy. No cóż, Cristo Redentore ma arystokratyczne korzenie – ufundował go książę Stefano Rivetti di Valcervo, co może nieco tłumaczyć odmienny w charakterze styl obu przedstawień.

trzydzieści kilometrów, ale za to ozdobione jest prawdziwą perłą, czyli **Marateą**. Nad miastem góruje statua Chrystusa – Cristo Redentore, dla której powstania w latach 60. ubiegłego wieku inspiracją było słynne przedstawienie Chrystusa z Rio de Janerio. To w Maratei jest równie spektakularne. Już sam dojazd do podstawy rzeźby serpentynami osadzonymi na estakadach, z panoramą morza i strzelistych skał wokół robi niesamowite wrażenie. Podobnie jak samo miasteczko, rozłożone na różnych wysokościach, czarujące widokiem wciśniętych w skały domów o średniowiecznym rodowodzie. Przyklejona do stromych urwisk starówka jest zdecydowanie mniej oblegana przez turystów niż port w dole. Wokół miasta znajdują się przepiękne plaże, jak choćby szeroka **Spiaggia Nera**, zawdzięczająca nazwę czarnym kamykom, czy wąska i skalista, ale za to bardzo malownicza, **Setti Ponti**.

Na wschodnim wybrzeżu morza Jońskiego ring pozostałości miast Wielkiej Grecji ciągnie się od Syrakuz na Sycylii do Tarentu w Apulii. I tak, niczym w olimpijskiej sztafecie, Kalabria pałeczkę antycznych artefaktów przekazuje Bazylikacie, na której plażach co rusz potykamy się nie tylko o opalone ciała (sporo tu pozbawionych uroku ośrodków wypoczynkowych), ale również wykopaliska. Najsłynniejsze znajdują się w **Metaponto**, gdzie odkopano kompletny zarys założonego w VII wieku p.n.e. greckiego

## 2

### Poleć niczym anioł

Pomiędzy położonymi w Dolomitach Lukańskich górskimi miasteczkami (to najwyższe położone osady w Bazylikacie) Castelmezzano i Pietrapertosa stworzono dość osobliwy środek komunikacji – wystarczy przypiąć się do stalowej liny o długości 1,5 kilometra i pomknąć na wysokości ponad tysiąca metrów z prędkością 120 kilometrów na godzinę! Jest to najdłuższa w Europie tego typu przeprawa zwana Lotem anioła. Dla tych, którym aż tak bardzo się nie spieszy, przygotowano pieszy szlak Sette Pietre, z którego podziwiać można podobnie oszałamiające widoki jak w trakcie lotu, tyle że w zwolnionym tempie. Nad przyklejonymi do stromych zboczy średniowiecznymi osadami sterczą ostre iglice potężnych skał, a serpenty dróg i rzeki ciągną się malowniczo w dolinie. Nie tylko dla wielbicieli sportów ekstremalnych.

5 RZECZY, które musisz zrobić w Bazylikacie

Metapontum, miasta Pitagorasa. Jego szkoła i dom były w starożytności częścią świątyni Hery, po której pozostały dwa rzędy majestatycznych kolumn. Podobno pomiędzy nimi ucztowali francuscy Palatyni przed wyruszeniem na krucjaty, stąd zabytek nosi nazwę Tavole Palatine. Dawna Heraklea to dzisiejsze **Policoro**, gdzie znajdziemy równie ciekawy park archeologiczny.

Prócz bogatej historii antycznej ma Bazylikata również swój średniowieczny czas chwały, kiedy to po upadku Zachodniego Cesarstwa i panowaniu Wizygotów, tereny te stały się areną rozgrywek między Bizancjum, Arabami i Normanami. Z tego okresu pozostało w Bazylikacie mnóstwo zamków i świątyń. Warto zajrzeć m.in. do **Melfi** na północy regionu, gdzie w XI wieku wybudowano potężną fortyfikację – tu papież Mikołaj II koronował Roberta Guiscarda na pierwszego księcia Apulii i Kalabrii.

## MIASTO JASKIŃ

Wjeżdżając do **Matery** od zachodu, możemy poczuć się nieco rozczarowani. Zamiast zwyczajowego landszaftu ze średniowiecznym miasteczkiem na wzgórzu, wita nas ogromne blokowisko,



które trudno uznać za powód wpisania tego miasta na listę światowego dziedzictwa UNESCO.

Paradoksalnie ta współczesna część miasta jest ściśle powiązana z historycznym centrum. W latach 60. XX wieku biednych mieszkańców **Sassi**, czyli dzielnicy wydłubanych w miękkim tufie jaskiń-mieszkań, przesiedlono do bloków na obrzeżach. To, co dziś robi tak niezwykle wrażenie na turystach, wznosząc się na stromych zboczach wąwozu niczym misterna, koronkowa dekoracja, do połowy ubiegłego wieku było prawdziwym *theatrum* ludzkich nieszczęść. Tuż przed likwidacją osiedla szalały tu epidemie chorób, o których syta Europa zdążyła już dawno zapomnieć, a śmiertelność wśród dzieci wynosiła 50 procent. Podobno interwencja z Rzymu nastąpiła po przeczytaniu przez jednego z urzędników rządowych książki – relacji z podróży do Bazylikaty pod tytułem *Chrystus zatrzymał się w Eboli* (miasto w Kampanii, na którym według autora kończyła się cywilizacja). Pokazuje to, jak ubogie były do niedawna południowe kresy Italii oraz jaki stosunek miała (i wciąż ma) do nich bogata północ.

Dziś Sassi jest w dużej części odrestaurowanym labiryntem wykutych w skałach uliczek, z których wchodzi się wprost do jaskiń zaadaptowanych na sympatyczne pokoje hotelowe, trattorie i kawiarnie. Dzięki tarasowemu ułożeniu miasta, wygiętego niczym rogal, z każdego miejsca rozciąga się niesamowity widok na bielejące w słońcu, wykończone barokowymi gzymsami i zielonymi okiennicami domki.

Warto w Materze zaplanować nocleg właśnie w jednym z takich jaskiniowych (i wcale nie tak drogich) hotelików, by poczuć niepowtarzalny klimat tego miejsca, i rano, po wyjściu z pokoju wprost na ulicę, zobaczyć zjawiskową panoramę. Niektóre grotty zamieniono w małe muzea dawnego życia w skalnym mieście. Najprzyjemniej jest jednak dać się prowadzić bez celu labiryntowi wąziutkich uliczek, podziwiając po drodze fasady wykutych w tufie kościołów i domów. Niezwykłą atmosferę tego miejsca od lat 60. wykorzystywali liczni filmowcy. Jako pierwszy kamerę w Sassi ustawił Pier Paolo Pasolini, reżyser *Ewangelii według Świętego Mateusza*. Swoją kontrowersyjną *Pasję* nakręcił tu Mel Gibson, a w 2019 roku Sassi posłużyła za scenografię dla



początkowych scen *Nie czas umierać* – 25. części serii opowieści o Jamesie Bondzie.

Matera to nie tylko Sassi. Kamienne miasto w górnej swej części przechodzi płynnie w ciąg kolorowych *piazze*, umajonych renesansowymi i barokowymi detalami, z romańską katedrą pośrodku. Wiele tu niedrogich restauracji, w których królują dania o rodowodzie zarówno apuliańskim, jak i bazylikatowym. Warto jednak pamiętać, że Matera leży w Bazylikacie. Jej mieszkańcy, przytłoczeni dużo większym i bardziej znanym sąsiedztwem, są niezwykle przywiązani do swojej małej ojczyzny i z zaangażowaniem pielęgnują lokalne tradycje.

Jedną z nich jest odbywająca się na początku lipca (od ponad sześciuset lat) Festa della Bruna – święto patronki miasta Madonny della Bruna. Przydomek ten prawdopodobnie odnosi się do brązowego koloru twarzy figury Madonny. Po trwających kilka dni procesjach z lipca ulicami miasta przechodzi wielotyśięczny korowód, prowadzony przez zaprzężoną w muły karecię wykonaną z... *papier mâché* i tektury. Gdy figura Madonny wróci wreszcie na swoje miejsce w kościele, tłum dosłownie rozrywa na strzępy pojazd i jego bogate dekoracje. Zdobyć choć kawałka zapewnia szczęście i pomyślność na cały rok. Szczególnie cenne są małe aniołki w całości oraz fragmenty większych, z którymi później dumni zwycięzcy obnoszą się przez całą noc.

Justyna Korn-Suchocka

## POLECANE ADRESY



### Regiacorte - Restaurant & Lounge Terrace

Piazza San Pietro Caveoso Rif.

Sant'angelo Luxury Resort

75100, Matera

+39 835 312914

W Materze nietrudno o piękne widoki, ale ten rozciągający się z tarasu restauracji Regiacorte jest olśniewający. Do tego nienaganna obsługa i wysokiej klasy kuchnia. Warto zadbać o rezerwację.



### Tipico Luna Rossa

Via Marconi 18

85030 Terranova di Pollino (PZ) – BASILICATA

+39 97393254

Charyzmatyczny Federico Valicenti sprawdza się tak samo dobrze w kuchni, jak i w opowiadaniu o tradycjach kulinarnych Bazylikaty. Prawdziwy slowfood na wysokości tysiąca metrów z obtędnym widokiem na góry Pollino.



### Antica Osteria Marconi

Via Guglielmo Marconi 233, 85100, Potenza

+39 971 56900

Restauracja z rekomendacją Michelin, ale ceny nad wyraz rozsądne. Kuchnia świetna, karta win ułożona z rozwagą. Położenie mało sexy, ale nie przychodzi się tu dla widoków, tylko dla smaku podawanych w Osteria Marconi dań.



### Zà Mariuccia

Via Grotte 2 - Maratea Porto

85046 - Maratea (PZ)

+39 973 876163

Portowe położenie zobowiązuje. Restauracja słynie ze świetnych ryb i owoców morza. Na wyciągnięcie ręki kotyszące się w marinie łodzie. Smacznie i romantycznie.



### Ristorante dell'Agriturismo Il Riccio

85028 Monticchio Bagni (SP167 Km 13.5)

+39 348 386 7677

Magiczne miejsce zagubione wśród pól i łąk w cieniu Monte Vulture. Kilka pokoi do wynajęcia, wybitna restauracja z lokalną kuchnią, uprawy m.in. trufli, ksztanów, ziół, owoców i cudowni właściciele w bonusie.

## KUCHNIA KALABRII

Każde miasteczko Kalabrii ma swój znak rozpoznawczy. Stilo pachnie bergamotką. Dla Diamante powodem do dumy jest piekielnie ostre *peperoncino*. Tropea słynie z czerwonej cebuli, a Gerace – z jaśminu. Jednak tym, co znaleźć można wszędzie, jest *nduja*.

W przeciwieństwie do sąsiedniej Sycylii, charakteryzującej się różnorodną i obfitą kuchnią, Kalabria uchodzi za miejsce, którego ziemie są skąpe i nie chcą rodzić niczego prócz kamieni. Gorące i suche jak pieprz lata też nie ułatwiają mieszkańcom życia. Nieco łatwiej jest na wybrzeżu, ale wszyscy, którzy wybrali

### 4

#### Spróbuj naprawdę ostrej sztuki

Jak Italia długa i niezbyt szeroka, każde miasteczko i wieś mają swoje odwieczne celebrowane lokalne święto. To w Diamante nie jest może stare i bardzo tradycyjne, za to tak ostre, że nie sposób go pominąć. Wyrosło z przywiązania Kalabryjczyków do papryczki *peperoncino*. W czasach przedlodówkowych ususzone papryczki pomagały konserwować żywność. Dziś są częścią tradycji kulinarnej Kalabrii i gwiazdą wrześniowego festiwalu odbywającego się w Diamante – perle wybrzeża tyrreńskiego – jak zwykło się mówić o tym miasteczku fotogenicznie rozłożonym na wzgórzach opadających ku zatoce na Morzu Tyrreńskim. Niczym Neapol Capri ma Diamante u stóp malowniczą Isola di Cirella, małą wyspę z ruinami zamku oraz amfiteatrem, gdzie w czasie festiwalu odgrywane są sztuki na temat... *peperoncino*. Diamante jest również równomiernie zabazgrane – ponad dwieście malunków na murach to dla włodarzy miasta powód do dumy, nie zmartwień. Ich twórcami są bowiem zapraszani co rok do miasta artyści z całego świata.

5 RZECZY, które musisz zrobić w Kalabrii





5

### Zjedz tartuffo di pizzo z widokiem na ostatnią drogę Murata

Jeśli ktoś miał ochotę na pizzę z truflami, sorry, nie tym razem. Tartuffo to słynne kalabryjskie lody kształtem przypominające trufkę, a Pizzo to urokliwe miasteczko przyklejone do stromych wzgórz nad Morzem Tyrreńskim. Najlepsze tartuffo serwują w Barze Dante, gdzie zostały wymyślone w latach 50. ubiegłego stulecia. Dwie warstwy, kakaowa i orzechowa, skrywają czekoladę wypływającą z chłodnego serca lodowej kuli. Anielsko słodkie i diabelsko kaloryczne. W tle bezkresne morze oraz zamek, w którym był więziony i wyzionął ducha Joachim Murat, szwagier Napoleona, namaszczony przez niego władca Południa Włoch, pogromca Prusaków i niedoszły król Polski.

5 RZECZY, które musisz zrobić w Kalabrii

kiedyś nadmorskie rejony, musieli liczyć się z, delikatnie mówiąc, nachalnym nagabywaniem przez piratów. Dlatego spora grupa mieszkańców Kalabrii odwróciła się do morza plecami i przeniosła w góry, gdzie życie okazało się zdecydowanie trudniejsze, ale bezpieczniejsze.

## NDUJA DOBRA NA WSZYSTKO

I chociaż mogłoby się wydawać, że jeśli chodzi o kulinaria, w wypadku Kalabrii nie ma o czym mówić, to prawda jest zupełnie inna. Niedostatek zrodził szacunek, a szacunek zaowocował pomysłowością w kuchni, w której najmniejszy kęs jedzenia był na wagę złota. Najlepszym dowodem na to jest wspomniana *nduja*.





Świniobicie było tu zawsze pretekstem do uczty. Z wnętrzości zwierząt zgodnie ze starą grecką tradycją wróźono, a później wykorzystywano każdy kawałek mięsa. Z wieprzowego tłuszczu i mięsa przygotowywano *nduję*, kielbasę, którą dziś bez trudu można odnaleźć w każdym zakątku regionu. Nazwa pochodzi z języka francuskiego i oznacza rodzaj wędliny. Mięso i tłuszcz miesza się z różnymi przyprawami oraz naprawdę sporą ilością pikantnej papryki, czyli *peperoncino*. Tak przygotowana kielbasa nie psuła się zbyt szybko nawet przy piekielnych upałach, dlatego szeroko rozpowszechniła się w kalabryjskiej kuchni.

Dziś *nduję* Kalabryjczycy wykorzystują na mnóstwo sposobów. Jest składnikiem farszu do ryżowych kul zwanych *arancini*, ale też doprawia się nią sosy do dziczyzny (polowania w górach są tu na porządku dziennym). Jest też jednym z głównych składników wspaniałego sosu do makaronu. *Pasta con la nduja* jest prawdziwą wizytówką regionu. *Nduję* doprawia się również roladki z miecznika! W całym regionie między majem a wrześniem świętuje się z okazji połowów tej ryby. Dziś, kiedy nikt nie boi się już piratów, w Zatoce Mesyńskiej z okazji święta miecznika odbywa się nawet parada statków.

## BAKŁAŻANOWE ELDORADO

Innym powodem do regionalnej dumy są bakłażany. O ile międzyregionalna wymiana przysmaków w Italii była na porządku dziennym i wiadomo, że od stuleci mieszkańcy południa cenili sobie na przykład sery z północy, o tyle z bakłażanami było trochę inaczej. Do XIX wieku jedzono je głównie na południu i w rodzinach żydowskich. Podejrzewano te warzywa o wiele złych rzeczy, również o to, że potrafią namieszać jedzącym je w głowie, a nawet o to, że są trujące. Jest w tym nieco prawdy, ale tylko odrobina. Psiankowate, do których należy również bakłażan, ale również pomidory i ziemniaki, mają niejadalne liście i łodygi – ale owoców nie należy się bać. Mieszkańcy południa, korzystając z dobrodziejstwa słońca, uprawiali w ogródkach bakłażany niewielkie rozmiarem i pozbawione goryczy. Wyczarowywali



## PASTA CON NDUJA

Składniki na 5 porcji:

- oliwa extra vergine
- duża czerwona cebula
- 110 g nduji (najłatwiej kupić w słoiku we włoskich delikatesach)
- 400 g pulpy pomidorowej
- garść zielonej pietruszki
- sól, pieprz
- 500 g krótkiego makaronu

Na oliwie przesmażamy drobno posiekaną cebulę. Kiedy się zeszkli, dodajemy *nduję*. Mieszymy. Po chwili dokładamy pulpę. Mieszymy i dusimy razem przez 5 minut. Sos powinien być bardzo pikantny i słony. Na patelnię dorzucamy ugotowany al dente makaron i nieco posiekanej natki pietruszki. Mieszymy i od razu podajemy, oczywiście najlepiej z kalabryjskim winem.

z nich wspaniałe dania. *Parmigiana di melanzane*, słynny przysmak włoskiego południa, czyli zapiekanka z bakłażana z pomidorami i z różnymi serami, to zaledwie jeden z przykładów.

## WINO, KARCZOCHY I BÓB

---

Na kalabryjską kuchnię wpływ miały również losy Półwyspu Apenińskiego. Grecy wpoili na tych terenach miłość do wina, którą później docenili Rzymianie – ale to nie wszystkie zasługi rodaków Arystotelesa. Wprowadzili oni bowiem do kalabryjskiej diety także rośliny strączkowe, które cenili za właściwości odżywcze i możliwość długiego przechowywania ziarna po wysuszeniu. Dlatego do dziś w kuchni Kalabrii pełno fasoli i bobu, które łączy się z pomidorami, ziołami i oliwą.

Arabowie w późniejszych wiekach zaszczepili mieszkańcom Kalabrii miłość do cytrusów i karczochów. Późniejsze, podjęte przez cystersów wyprawy mające na celu krzewienie chrześcijaństwa w tym miejscu przyczyniły się do poszerzenia wiedzy o uprawie ziemi i sposobach przetwarzania mleka, co zaowocowało produkcją świetnych serów.

Włoskie południe potrafi kulinarnie oczarować. Smaki kuchni sycylijskiej czy apulijskiej są powszechnie znane. Kuchnia Kalabrii zaś jawi się w pierwszej chwili jako ich uboga krewna. Wystarczy jej jednak poświęcić odrobinę uwagi, by przekonać się, że kalabryjskie kulinaria mają swój smak i charakter.

Bartek Kieżun





## WINA SARDYNII

---

Znawcy wina przewidują, że już za kilka lat Sardynia ma szansę stać się ważnym rejonem winiarskim Europy. Dziś jest znana głównie z chętnie kupowanych na Półwyspie Apenińskim białych win z apelacji Vermentino di Gallura, która jako jedyna otrzymała status DOCG. Coraz częściej jednak możemy spotkać na Sardynii warte uwagi wina czerwone.

Wprowadzone w latach 70. ubiegłego wieku dopłaty do karczowanych winnic zniszczyły ponad połowę tutejszych winogrodów. Dziś można powiedzieć, że winiarstwo na wyspie rodzi się na nowo. Choć spora część posiadłości ma niewiele ponad dwadzieścia lat, to i teraz największy wpływ na tutejsze winiarstwo ma historia wyspy i jej mieszkańców.

## WYSPA POŚRODKU ŚWIATA

---

Winorośl na Sardynii uprawiana jest od niepamiętnych czasów. Dowodzą tego znalezione w prehistorycznych osadach nasiona *Vitis vinifera*. Produkcję wina rozwinęli tu Fenicjanie, którzy skolonizowali południowe wybrzeża w okolicach Cagliari – dzisiejszej stolicy wyspy. Fenicjan w VII wieku p.n.e. wyparli Grecy, a ich Kartagińczycy. Z przekazów źródłowych wiemy, że swoją winnicę miał tu nawet syn wielkiego punickiego wodza Hannibala. Później te i inne posiadłości kartagińskie w obszarze Morza Śródziemnego zajęli Rzymianie. Im właśnie zawdzięczamy uprawę najstarszej tutejszej odmiany – vernaccii zwanej w czasach antycznych vernacula. Jednym z najcenniejszych wykopalisk z okresu imperium rzymskiego jest tastevin – naczynie do degustowania wina znalezione w starożytnej osadzie nuoryskiej. Dziś można podziwiać je w lokalnym muzeum archeologicznym.



Największy rozwój winnic przypada na wieki średnie, kiedy to wyspą władali królowie aragońscy. Im zawdzięczamy odmianę carignano (cariñena) oraz liczne prawa regulujące uprawę i produkcję wina. W wydanym w 1392 roku dokumencie czytamy, że „jeżeli ktoś jest właścicielem nieuprawianej ziemi, jest zobowiązany przez królewskie prawo do posadzenia na nieużytkach winorośli lub musi sprzedać owe ziemie komuś, kto się o nie należycie zatroszczy”. W tym samym dokumencie znajdujemy ostrzeżenie, że gdy ktoś celowo zniszczy swoje lub cudze uprawy, podlegać będzie surowym karom – od grzywny, przez długoletnie więzienie, na odjęciu prawicy kończąc.

Przez wieki władali wyspą Włosi z różnych dynastii i regionów. Ostatnimi przed zjednoczeniem kraju byli władcy z piemonckiej dynastii sabaudzkiej. Mniej więcej w tym samym czasie, gdy

Garibaldi i jego kompani walczyli o zjednoczenie Włoch, w Europie pojawiła się filoksera, która zdziesiątkowała także tutejsze winnice. Na niemal sto lat zatrzymało to rozwój jakościowego winiarstwa na wyspie.

Przed drugą wojną światową Benito Mussolini planował wprowadzić tu, podobnie jak w innych regionach Italii, przemysł ciężki. Powstało wówczas kilkanaście osad robotniczych z hutami, kopalniami i fabrykami. Dziś już są w większości nieczynne, a ich pozostałości straszą pośród pięknych krajobrazów.

Obecni mieszkańcy Sardynii starają się wyeliminować z wyspy przemysł. Głównym źródłem dochodu mają się stać turystyka oraz sprzedaż plonów, które rodzi tutejsza ziemia. Wino – obok serów pecorino i oliwy – ma szansę stać się najważniejszym towarem eksportowym.

## CO WIOŻĄ GOŚCIE

---

Tym, co przykuwa uwagę winomana odwiedzającego wyspę, jest mnogość odmian, z których powstają tujejsze wina. Część z nich to europejskie szczepy ukrywające się pod lokalnymi nazwami. Najważniejszą odmianą, najliczniej występującą, jest cannonau. Badacze spierają się, jak i kiedy odmiana ta pojawiła się na wyspie. Według niektórych ekspertów początki sięgają jeszcze czasów nuoryskich. Dokładniejsze badania wykazały, że cannonau jest niczym innym jak hiszpańską garnachą (francuskim grenache). Najprawdopodobniej odmiana ta dotarła tu wraz z Hiszpanami. Uprawiana we wszystkich regionach wyspy często wykorzystywana jest do wyrobu win stołowych. Gdy jednak przeprowadzi się bardziej skrupulatną selekcję gron, a po winifikacji pozostawi wino na kilka miesięcy w beczce, można otrzymać solidny, wyraźnie owocowy produkt z charakterystycznym aromatem gorzkiej czekolady.

Kolejną odmianą, która wraz z gośćmi przybiła do wybrzeży wyspy, jest wspomniane carignano, czyli francuski carignan. Do południowego regionu Sulcis odmianę tę przywieźli uciekający ze swoich kolonii w północnej Afryce Genuńczycy. Szczególnie ciekawe carignano powstaje na wyspie Sant'Antioco, gdzie zachowały się ponadstuletnie krzewy tej odmiany, które – jak twierdzą miejscowi – oparły się nawet filokserze.

## MONIKA, ACH, MONIKA

---

Ważnym szczepem, który także doczekał się swojej apelacji, jest monica. Ona także pojawiła się tu za sprawą Hiszpanów jako morillo, później nazywana morą, by w końcu przekształcić się w monikę. Najlepsze wina z tej odmiany powstają w środkowej i południowej części wyspy, gdzie dominują górskie tereny ze stromymi, skierowanymi ku słońcu stokami. Wina te zwracają uwagę stosunkowo jasnym kolorem i niewielką ilością tanin.



## NAJWAŻNIEJSZE ODMIANY NA SARDYNII

### CANNONAU (GRENACHE)

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
taniczność	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

pieczone śliwki, truskawki, jeżyny, czarna porzeczka, skóra

### MONICA NERA

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
taniczność	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

czerwone owoce, jeżyny, ściółka leśna, zioła, koper

### CARIGNANO

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
taniczność	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

malina, żurawina, lukrecja, tytoń, pieczone mięso

### VERMENTINO

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

grejpfrut, limonka, zielone jabłko, migdały, żonkile

### MALVASIA

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

dojrzała gruszka, morela, biała porzeczka, miód, przyprawy korzenne

### MOSCATO BIANCO

owoce	● ● ● ● ●
ciało	● ● ● ● ●
kwasowość	● ● ● ● ●
alkohol	● ● ● ● ●

#### AROMATY:

kwiat pomarańczy, mandarynka, gruszka, winogrono, wiciokrzew



Zachwycają lekkością i bogatym bukietem pełnym aromatów czerwonych owoców z często występującą na czele mirrą.

Na koniec słów kilka o najsłynniejszym winie sardyńskim. Wina z odmiany vermentino powstają w wielu włoskich regionach, ale tylko tu, w położonym na północno-wschodnim wybrzeżu regionie Gallura, owoce tej odmiany dają tak specyficzne i wysoko cenione wina. Granitowe gleby i wiejący znad morza mistral tworzą idealne warunki dla tej białej odmiany. Region ten jako pierwszy (i na razie jedyny) szczyty się statusem DOCG. Wiele tutejszych winiarni skupia się wyłącznie na uprawie tej właśnie odmiany. I trudno się dziwić – w końcu jakie wino może lepiej smakować z rybami i owocami morza, od których uginają się sardyńskie stoły?

Wojciech Giebuta

# SARDYNIA

## W SKRÓCIE

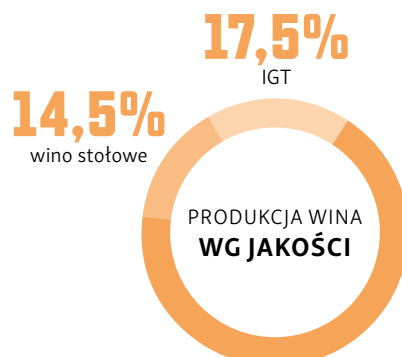
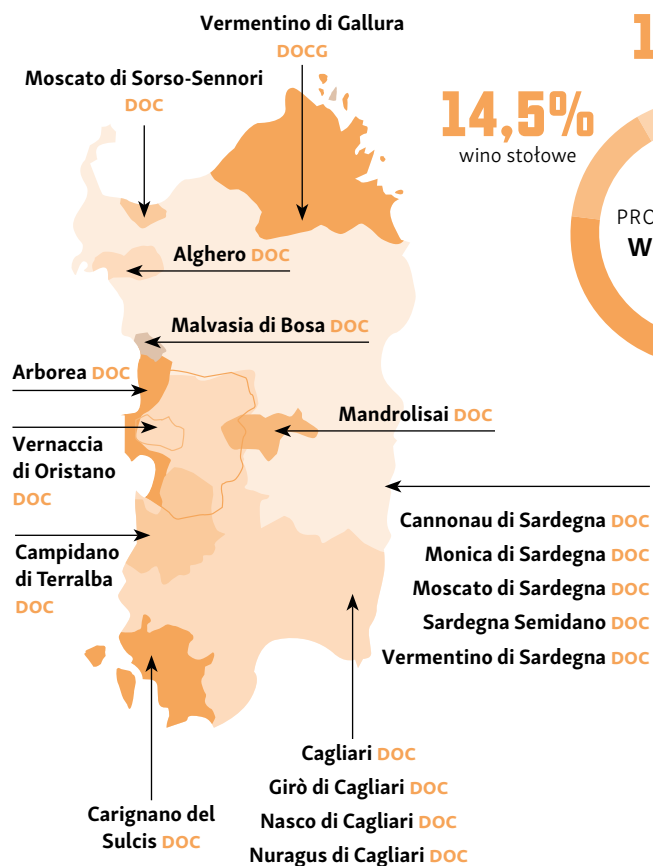
Dane za 2020 rok

Areal winnic  
**26 700** ha

4,1% winnic Włoch

Produkcja wina  
**602** tys. hl

1,2% produkcji Włoch



## SŁYNNNE WINIARNE REGIONU



### Tenute Sella & Mosca

Loc. I Piani, Alghero  
sellaemosca.com



### Tenute Soletta

Loc. Signoranna, Codrongianos  
tenutesoletta.it



### Capichera

Strada per S. Antonio di Gallura  
km 4, Arzachena  
capicherashop.it



### Agricola Punica Barrua

Via Cagliari 78, Santadi  
agripunica.it



### Cantina di Santadi

Via Giacomo Tachis 14, Santadi  
cantinadisantadi.it



### Contini

Via Genova 48-50, Cabras  
– Oristano  
vinicontini.com



### Cantine Argiolas

Via Roma 28/30, Serdiana,  
visitargiolas.it



### Ferruccio Deiana

Loc. Su Leunaxi, Settimo S. Pietro  
ferrucciodeiana.it



### Tenute Dettori

Loc. Badde Nigolosu, Sennori  
tenutedettori.it



### Cantina Gallura

Via Val di Cossu 9, Tempio Pausania  
cantinagallura.net

## JA TYLKO ROBIĘ WINOGRONA

„Ojca w ogóle nie interesowało wino, skupiał się wyłącznie na uprawie winorośli. To była jego wielka pasja” – mówi Alessandro Mancini, obecnie współwłaściciel jednej z największych prywatnych winiarni sardyńskich, noszącej imię zapalonego agronoma. Bo Piero Mancini w końcu zdecydował się na założenie winiarni, chociaż wcześniej przez wiele lat dostarczał jedynie doskonałe winogrona do lokalnych spółdzielni.

Jego miłość do winnic i winorośli była tak wielka, że w czasach, gdy na Sardynii karczowano winnice, obsiewając pozyskane w ten sposób tereny zbożem (przyznawano nawet za tę działalność dopłaty), Piero wciąż robił nowe nasadzenia. W latach 80. ubiegłego wieku należało do niego 70 hektarów w słynącym z najlepszych siedlisk obszarze Gallura w północnej części wyspy. Faktem jest, że odgórnymi zarządzeniami niespecjalnie musiał się przejmować, gdyż środków do życia nie czerpał z rolnictwa. Z zawodu był dentystą z dobrze prosperującą praktyką. Praca w winnicach była jego odskocznią od codzienności, na tyle jednak absorbującą, że ostatecznie zdecydowała o losie jego rodziny.

„Tato, gdyby mógł, w ogóle nie wychodziłby z winnic, ale poza posiadaniem naprawdę doskonałej jakości winogron nic więcej z tej pasji nie wynikało. Dla niego cała zabawa kończyła się w momencie dostarczenia owoców do winiarni” – kontynuuje Alessandro. „Pod koniec lat 80., kiedy z bratem kończyliśmy studia, postanowiliśmy coś z tym fantem zrobić i doszliśmy do wniosku, że najwyższy czas wykorzystać potencjał doskonałej jakości gron i samodzielnie przerabiać je na wino. Niejako pod naszą presją ojciec zdecydował się na założenie winiarni”.

Co ciekawe, chociaż synowie bardzo optowali za rozpoczęciem winiarskiego biznesu, żaden nie podjął studiów enologicznych – Alessandro, tak jak ojciec, jest agronOMEM, a Antonio – inżynierem. Słuchając, z jaką pasją Alessandro opowiada o swojej ekologicznej wizji uprawy winorośli, nie mam wątpliwości, że odziedziczył ją po ojcu. Szkoda, że zmarły w 2001 roku Piero nie może cieszyć się z sukcesów synów i dynamizmu, z jakim angażują się we



Alessandro Mancini

wszelkie działania, zarówno związane z zarządzaniem winiarnią, jak i z aranżacją klimatycznych miejsc przeznaczonych do degustacji powstających w niej win. Byłby z nich bardzo dumny.

Jeszcze za życia ojca kupili przepiękną posiadłość Tenuta di Balaiana w miejscowości Luogosanto, której zabudowania odremontowali z wielkim smakiem, czyniąc z niej wymarzone miejsce zarówno do rozkoszowania się winami, jak i leniwego spędzenia wakacyjnego popołudnia w śródziemnomorskim słońcu.

Dorota Romanowska



**Vigneti Piero Mancini**

**Tenuta di Balaiana**

Str. Provinciale N. 14 Km 4, Luogosanto

+39 346 5939675

pieromancini.it