



comunicazione



# Grunt to rodzina

Tommasi to liczna rodzina zarządzająca potężnym winiarskim biznesem. Serce firmy należącej do prestiżowego stowarzyszenia Famiglie Storiche dell'Amarone bije w Pedemonte, w Valpolicella Classico, jednak rodzina robi dziś wino w wielu innych regionach Włoch.

**z Pierangelo Tommasim**, dyrektorem zarządzającym Tommasi Wine Estates, rozmawia **TOMASZ PRANGE-BARCZYŃSKI**

**Wszyscy członkowie rodziny są zaangażowani w przedsiębiorstwo pod szyldem Tommasi. To jeszcze rodzinna firma czy już rodzinna korporacja?**

Byliśmy firmą rodzinną, teraz jesteśmy rodziną, która zarządza firmą. To z pozoru te same słowa, jednak znaczą co innego. Rozrosliśmy się, jesteśmy grupą kilku biznesów, którymi trzeba zarządzać. Pracujemy razem od 26 lat. Każdy z nas dorósł do swej roli, wie, co ma robić, teraz trzeba tylko utrzymać drużynę razem, tak by wszystko przebiegało gładko. Oczywiście dyskutujemy – a ponieważ wszyscy mamy DNA rolników, te dyskusje bywają bardzo intensywne. Ale pracujemy ze sobą nie od wczoraj, nie od tygodnia. To, do czego doszliśmy, jest efektem współpracy i tego, że jesteśmy sobie bliscy.

**Jak to było na początku? Jak z podwórkową drużyną piłkarską? Tata powiedział – ty będziesz bramkarzem, a ty napastnikiem?**

Nie, każdy z nas miał wyobrażenie, co chce robić dla firmy. Oczywiście, ojciec odegrał rolę lidera, starał się wspierać nasze wybory, ale np. Giancarlo już jako chłopak wiedział, że chce zostać winiarzem. Dlatego kształcił się w szkołach enologicznych, najpierw średniej, potem na uniwersytecie. Ja z kolei uczyłem się od młodości czterech języków, lubiłem podróże, więc kiedy dołączyłem do rodzinnego przedsiębiorstwa, dostałem szansę, by zajmować się eksportem. I to była moja pierwsza praca. Z czasem przychodziły kolejne zadania. Dziś jestem dyrektorem zarządzającym Tommasi. Jeden z kuzynów świetnie zna się na sprzedaży, ale nie podróżuje za granicę, bo nie nauczył się wystarczająco dobrze angielskiego – pracuje więc na rynku lokalnym. Następny zajął się hotelarstwem i studiował w tym kierunku. Dziś zarządza m.in. naszym hotelem Villa Quaranta w Ospedaletto, w Valpolicella. Za trzy, cztery

Byliśmy firmą  
rodzinną, teraz  
jesteśmy rodziną,  
która zarządza  
firmą.

Chcemy wprowadzić Casisano na kolejny, wyższy poziom – to wymaga czasu, uwagi, wysiłku. Otwieranie kolejnych winiarni to nie kupowanie znaczków. Musimy być ostrożni.

**Ekologia to dziś gorący temat w winiarstwie. Mimo to tylko niewielki procent włoskich winiarni ma odpowiednie certyfikaty i w ogóle interesuje się problemem. Jak do tej kwestii podchodzi rodzina Tommasi?**

To rzeczywiście wrażliwy temat na osobną rozmowę. Ujmując rzecz w skrócie – na razie uprawiamy nasze winnice w sposób zrównoważony. Kolejny etap to uprawa ekologiczna. W niektórych miejscach już ją stosujemy, ale nie wszędzie. To, że wierzysz w uprawę ekologiczną, nie oznacza jeszcze, że od razu możesz ją stosować. Jesteśmy eko w Bazylikacie, w Paternoster. Prawdę mówiąc, ten typ uprawy stosowany był tam, jeszcze zanim kupiliśmy posiadłość. Ale to 600 m n.p.m., gleba wulkaniczna – jest łatwo. Podobnie De Buris – to nasza najwyższej leżąca parcela w Valpolicelli, idealna do uprawy ekologicznej. Niestety, w niższych partiach nie zawsze jest to możliwe.

Długofalowy plan jest taki, by krok po kroku konwertować winnice tam, gdzie jest to możliwe. Nie możemy podążać za rynkowymi trendami, jeśli w nie w pełni nie wierzymy. Nie czuję też potrzeby, by np. na etykiecie De Buris widniał ekologiczny certyfikat.

**Trudno nie odnieść wrażenia, że w ostatnich latach producenci w Valpolicelli mocniej wspierają pewne kategorie win, jak ripasso czy amarone, a zapominają nieco choćby o podstawowej valpo.**

To nie jest przypadek Tommasi. Naturalnie, musimy patrzeć na to, co się dzieje na świecie, jednak wszystkie kategorie są dla nas równie ważne. Jeśli zaczynamy pracę na nowym rynku, zawsze wchodzimy z trójką: valpolicella, ripasso, amarone. To jest pełen obraz naszej winiarni, a jednocześnie trzy różne kategorie cenowe. Nie ma więc mowy, żebyśmy skupiali się na jednym, a odpuszczali drugie.

**Do tego portfolio dołączyło wino szczególne: długo starzone amarone z wyjątkowej winnicy. Czym jest De Buris?**

W 2000 roku udało się nam kupić niewielką parcelę La Groletta. To część legendarnego siedliska La Grola w zachodniej Valpolicelli Classico. Na niecałych dwóch hektarach rośnie tam klasyczny zestaw lokalnych odmian: corvina, corvinone, rondinella i oseleta. Przez pierwsze osiem lat Giancarlo eksperymentował. Uznał, że dopiero rocznik 2008 spełnia jego oczekiwania. Wino zaprezentowaliśmy 12 października 2018 roku, po dziesięcioletnim dojrzewaniu. Sprzedajemy je jako osobny projekt, 7-8 tysięcy butelek w roczniku. Do tej pory wypuściliśmy trzy: 2008, 2009 i 2010. Na pewno będą 2011 i 2012, nie będzie natomiast 2014, choć ze względu na stosowaną metodę produkcji appassimento roczniki w Valpolicelli nie mają aż tak kluczowego znaczenia, jak np. w Montalcino.

**Powiedział pan na początku naszej rozmowy, że macie rolnicze DNA. Jaki jest związek z tym styl win Tommasi?**

Myszę, że najlepiej mówią o tym same wina – chcemy je robić tak, by były wypijane, a nie tylko degustowane. Oczywiście, zależy nam na wysokiej jakości, ale to tylko jeden z elementów. Na każdym poziomie cenowym, w każdej kategorii, wina muszą być adekwatne do tego, czym są – inaczej w przypadku podstawowej valpolicelli, inaczej przy amarone z pojedynczej parceli – zawsze jednak ludzie mają odczuwać przyjemność, gdy je piją. Oczywiście, nie może być tak, że jakiś techniczny defekt spowoduje, że w ogóle nie będą chcieli pić naszych win. Jedne mogą im smakować bardziej niż inne – nam jednak zależy na tym, aby chcieli sięgnąć po drugi kieliszek, bez względu na to, czy próbują klasycznej valpo, czy De Buris.

**Przyznaję, że w czasie zorganizowanej z przepychem premiery De Buris byłem zdumiony, widząc, jak całą rodziną odgrywacie rolę sommelierów i przez cały wieczór nalewacie wino 250 gościom. Grunt to rodzina?**

Rodzina to nasza siła – coś, co czyni nas wyjątkowymi, budzi szacunek. Coś, za co jesteśmy doceniani na całym świecie.

Prowadzimy  
nasze winnice  
w sposób  
zrównoważony.  
Kolejny etap  
to uprawa  
ekologiczna.



## Wiele twarzy valpolicelli

Amarone znane jest wszystkim miłośnikom włoskich win. Ripasso cenią sobie zarówno amatorzy, jak i profesjonaliści. Na wzgórzach wokół Werony powstaje jednak dużo więcej znakomitych win należących do tej rodziny.

**VALPOLICELLA ROZCIĄGA SIĘ** na przestrzeni ok. 30 km między jeziorem Grada na zachodzie i doliną Illasi na wschodzie. Jego wschodnią i północną krawędź tworzy pasmo Lessini stanowiące już przedgórze alpejskie. Region poprzecinany jest kilkoma biegnącymi z północy na południe dolinami. Wysokość nad poziomem morza, bliskość Alp oraz dystans od Gardy, znad której do winnic docierają masy chłodnego górskiego powietrza, tworzą kombinację wielu mezo- i mikroklimatów mających wpływ na różnorodność powstających tu win.

Obszary położone najbliżej jeziora, obejmujące Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Pietro in Cariano oraz doliny Fumane, Marano i Negrar, tworzą część Classico. Osobną strefę stanowi dolina Valpantena, pnąca się w stronę gór z północnych przedmieść Werony. Leżące dalej na wschód doliny Illasi, Tramigna i Mezzane należą do „zwykłej” doc Valpolicella.

Wina robi się tu głównie z lokalnych odmian: corvina, corvinone, rondinella i molinara, choć dozwolone są także oseleta, dindarella, spigamonti i inne. Równie wiele jest stylów. Podstawowa valpolicella to lekkie, rześkie wino przeznaczone najczęściej do picia za młodu. Jej nieco bardziej krępką odmianę stanowi valpolicella superiore – dojrzewająca co najmniej rok w beczce, o minimalnej zawartości alkoholu na poziomie 12 proc. Na przeciwległym biegunie jeśli chodzi o styl, mamy amarone della valpolicella. Wino powstaje z gron podsuszanych wiele miesięcy na słomianych matach bądź w skrzynkach. Owoce są tak skoncentrowane, że dają gęste, strukturalne, niezwykle pachnące wino o zawartości alkoholu nierzadko przekraczającej 16 proc.

Amarone jest winem znanym od niedawna. Tradycyjnie w Valpolicelli z podsuszonych winogron powstawało słodkie recioto. Jak głosi legenda, pod koniec XIX wieku pewien winiarz odkrył, że w jednej z beczek w jego piwnicy fermentacja nie zatrzymała się, a drożdże przefermentowały cały niemal cukier. Powstało wino

nie słodkie, a „gorzkie”, jak mówią Włosi – *amaro*. Stąd wzięła się nazwa amarone. Jego prawdziwa popularność to kwestia kilku ostatnich dekad.

Ponieważ proces produkcji amarone jest drogi, co przekłada się na jego ostateczną cenę, winiarze przypomnieli sobie o starej metodzie wzbogacania valpolicelli poprzez macerowanie młodego wina na wycłoczynach po amarone. Tak powstało ripasso, zwane niekiedy młodszym bratem amarone. Kosztuje odpowiednio mniej, jest bardziej uniwersalne i od dłuższego czasu robi światową karierę.

Różnorodność siedlisk, klimatów, odmian i stylów win w Valpolicelli mieli okazję poznać i docenić uczestnicy dwudniowych warsztatów Advanced Valpolicella Education Program (VPEP), które w hotelu Bristol prowadził pod koniec października Szymon Milonas.

Program edukacyjny dotyczący Valpolicelli prowadzony jest na trzech poziomach – podstawowym, dla miłośników wina; zaawansowanym – na razie odbył się w trzech krajach europejskich – i tzw. ambasadorskim, którego pierwszą edycję Szymon ukończył w Weronie. W 2022 roku podobny program ma być we Włoszech powtórzony. Spośród blisko 30 uczestników warszawskiej edycji wielu już planuje aplikować na bardziej zaawansowany kurs, w czasie którego będzie można pogłębić wiedzę o regionie i winach. Wydarzenie będzie połączone z imprezą Anterprima Amarone, czyli prezentacją aktualnego rocznika słynnego wina, co dodatkowo pobudza zainteresowanie ludzi z branży oraz entuzjastów.

Program, poza ciekawymi degustacjami, daje też dużo wiedzy teoretycznej – o geografii i klimacie poszczególnych dolin, o wpływie wysokości n.p.m. oraz składu gleb na uprawę, o specyfice procesu suszenia winogron, czy różnicach między tradycyjnymi i modernistycznymi producentami. Zainteresowani znajdą informację o wszystkich modułach VPEP na stronie [www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it)

