

# Polish Wine Guide



by Wojciech Bońkowski 14 August 2009  
[Two big wines from Clos du Gravillas](#)

## Magdalenka w stajni Clos du Gravillas L’Inattendu 2007

Piję dziś wino, które jest dla mnie magdalenką co prawda nie [z dzieciństwa](#), lecz degustacyjnego niemowlęctwa. “Nieoczekiwanego” podał mi w marcu A.D. 2000 w nieistniejącej już sali degustacyjnej na Grochowie Marek Bieńczyk. Cóż to były za emocje! Krótco po debiucie paryskim piliśmy w opanowanej przez Bongeronde i Sangre de Toro Warszawie pierwsze w historii świata (tak je wówczas reklamowano) wino ze szczepu **Grenache Gris**. Mało wiedzieliśmy

o Gris, Blanc a nawet Noir, słowo Minervois brzmiało jak pogańskie zaklęcie do nieznanego boga, wszystko miało smak winiarskiej przygody i **L’Inattendu** do tego nastroju pasował jak ulał. Na rozsypującym się manuskrypcie przetrwały nawet moje notatki degustacyjne: *Kolor słomkowy, w nosie koniak, stara beczka po porto, stara piwnica, potężnie mineralny, niepokojące, bładne skarpety, pomelo. Wytrawne jak diabli, aż bolą zęby, długi finisz, ale nie ma kwasowości. Pylaste, po chwili jabłko, seler, zepsute jabłko. Wino do jedzenia, dziwaczne.*

Winem L’Inattendu 1999 Grenache Gris z całym swoim chłopskim sznytem wkraczał na salony międzynarodowej świadomości. Minęło wiele lat, wina z z tego szczepu można kupić [w warszawskich suterrenach](#) u szalonych Francuzów, jego przeszłość i przyszłość omówiono we wszystkich aspektach w prasie winiarskiej w Słowenii i na Tajwanie i stał się on cokolwiek *attendu*. Z tym większą ciekawością spróbowałem nowego rocznika – **2007** (z dawnego *vin de pays* zrobiło się AOC Minervois Blanc) sprowadzonego przez nowego importera Wina Szlachetne.

Jest to dziwna rzecz. Mieszają się tu nieco bez składu nuty słone (szynka parmeńska), słodkie (miód), gorzkie, kwaśne, mineralne, utlenione (rajskie jałbuszko). Mocy jest tu dość na dwa wina (14%), zarazem mamy uderzającą jak na Langwedocję mineralność, skalną surowość, wręcz nieprzyjazność; całość przypomina może norweskiego pastora, który zwariował na widok śródziemnomorskiej przyrody. Wino do jedzenia – ta jedna rzecz po dekadzie się zdarza – ale nie mam zielonego pojęcia jakiego. *Brandade* z norweskiego dorsza? *Nigiri* z japońskiego? A może wiejski chleb z solonym kozim masłem?

**Clos du Gravillas**, z którego pochodzi to wino, to przedziwna i przeciekawa posiadłość, prowadzona przez Nicole i Johna Bojanowskich (z dziadka Polaka). Rozmowa z nimi, a nawet przejrzenie ich [strony www](#) przyprawia mnie zawsze o zawroty głowy. To jest ideowy, nieskalany modernizmem terroiryzm, szacunek dla Natury i wina, który rzadko się w dzisiejszym winiarstwie spotyka w takiej intensywności, a zarazem bez polityczno-biodynamicznego zacietrzewienia. Nie mogę się doczekać spróbowania powstającego tu od niedawna wina z pradawnej odmiany Terret Blanc, a Wam oprócz zapamiętania cudnych nazw tutejszych win polecam szczególnie codzienne czerwone *Sous les Cailloux des Grillons*.

## Clos du Gravillas Lo Vièh 2005

Najbardziej znanym winem czerwonym Bojanowskich jest **Lo Vièh**, czyste Carignan ze starych krzewów (niektóre mają ponad 90 lat). **Carignan**, ta Violetta Villas francuskiego wina, szczep zniechęcony w sposób niemal psychoanalityczny, którego karczowanie od lat suto dotuje francuski rząd (lecz do wyrwania zostało jeszcze blisko 100 tys. hektarów, więc sprawa się przeciągnie), dostał w Gravillas drugie życie – Bojanowski założył nawet stowarzyszenie jego obrońców [Carignan Renaissance](#) (choć lepszą nazwą byłoby *Résistance*). Z winnic pamiętających jeszcze III Republikę powstaje Carignan niezwykle, czamej barwy, o mocnym, niemal gwałtownym bukicie tak zwierzęcym, jakby beczki z dojrzewającym winem ustawiono na dwa lata w stajni, lecz zarazem Carignan fantastycznie skoncentrowane, mineralne, z grafitowymi garbnikami, do których zdolna jest tylko winorośl z innej epoki. “Staruch” (tak można przełożyć roboczo okcytańską nazwę wina) nie zakłamuje zarazem swego pochodzenia, nie ma tu żadnej enologicznej szminki, wino właściwie potwierdza wszystkie negatywne stereotypy na temat Carignan (brak owocu, redukcyjne zapachy, ostra kwasowość, nieokrzęsane garbniki). Przy tych “wadach” trudno jednak nie zdjąć przed nim czapki – z szacunku dla tego ekspresji, mineralności i po prostu godności. W Polsce mamy rocznik 2005, który może czekać, może trafić do karafki dziś.

Jest paradoksem, że wina Clos du Gravillas, tak pełne skromności wobec *terroir*, mają tak łatwo rozpoznawalny winifikacyjny styl. Nie ma tu nigdy szczególnej głębi, wina nie bawią się w żadne bukiety ani owoce, idą swym prostym, siermiężnym krokiem prosto do ziemisto-mineralnego celu. Trzeba je przyjąć w tej autentycznej krasie, a każdy kieliszek stanie się “nieoczekiwanym” odkryciem.