



Castello di Bossi

# Corbaia – żebro Adama

**Winnice Castello di Bossi leżą w Toskanii, w południowej części historycznego rejonu Chianti Classico, w Castelnovo Berardenga i obejmują 650 hektarów, z których 124 hektary to winnice. W centrum posiadłości góruje na horyzoncie wieża obronna zbudowana w 1099 roku, a w jej pobliżu stoi dumnie zamek, zbudowany z kamienia w 1450 roku, którego architektura ma typowe cechy zamku obronnego**

Piękna historyczna winnica, należąca wcześniej do rodziny Antinori, została kupiona przez braci Marco i Maurizia Bacci, producentów odzieży, w 1983 roku. To miejsce uwiiodło ich tak bardzo, że zrezygnowali z dotychczasowego zajęcia.

Bacci wnieśli w winie nie tylko ciekawość i pasję, ale także doskonałe umiejętności i doświadczenie w zarządzaniu. Zakup winnicy to jedno, ale zrobienie dobrego wina to jednak nie lada wyzwanie. Marco podszedł do tematu naukowo, zatrudnił najlepszych enologów i agronomów, którzy przeprowadzili staranne badania gleby, prześledzili specyfikę mikroklimatu i uwzględnili wszystkie pozostałe cechy siedliska, zwanego potocznie *terroir*. Wynikiem tych badań były decyzje dotyczące ulepszeń w prowadzeniu winnic, znalezienie optymalnych miejsc dla nasadzeń nowych winorośli. Wszystko po to, aby uzyskać owoce jeszcze lepszej jakości, niezbędne dla tworzenia doskonałych, długowiecznych win, a tylko takie wina mogły Marca i Maurizia usatysfakcjonować. Z uwagi na doskonałe warunki geologiczne i klimatyczne w winnicach Castello di Bossi doskonale udają się zbiory sangiovese, cabernet sauvignon i merlot. Nasadzenia tych ostatnich zostały zrobione przez Giacomo Tachis (twórcę słynnego supertoskana Sassicaia), a sadzonki pochodziły z winnic Château Margaux zasadzonych na początku lat 60. ubiegłego wieku. Bracia Bacci przekonani byli także o tym, że doskonałe wino jest sumą różnych elementów, a naturalne pozytywne cechy winnicy wyłącznie sprzyjają, ale nie wystarczą. Wybudowali od podstaw winiarnię wyposażoną w najnowocześniejsze urządzenia, jakich wtedy w Toskanii jeszcze nie było. Rodzina Bacci współpracuje także od kilkunastu lat z enologiem Albertem Antoninim i agronomek Federikiem Curtazem, z których wiedzy czerpie nie tylko inspiracje, ale też ogromną wiedzę. Nie skończyły się też dalsze inwestycje w ziemię. W latach 90. dokupiono kolejne winnice: Renieri w Montalcino, gdzie posadzono sangiovese grosso dla produkcji Brunello i Rosso Montalcino, a także syrah i petit verdot dla produkcji supertoskana „Regina di Renieri” i „Re di Renieri”. Winnica ta leży w pobliżu góry Amiata. To teren bogaty w żółte gliny, tuf – materię powulkaniczną, ale także w żelazo; te cechy wyróżniają wina od innych w Montalcino rześką kwasowością i wyraźną, bogatą taniną. Zakupiono także winnicę Terre di Talamo w Maremma, gdzie posadzono winogrona sangiovese, alicante, cabernet i vermentino. Ta winnica z uwagi na położenie wzdłuż brzegu morza daje szczególnie mineralne i o silnej strukturze wina Morellino di Scansano oraz Vermentino. Pierwszą perłą w koronie jest dla rodziny Bacci ciągle i niezmiennie posiadłość

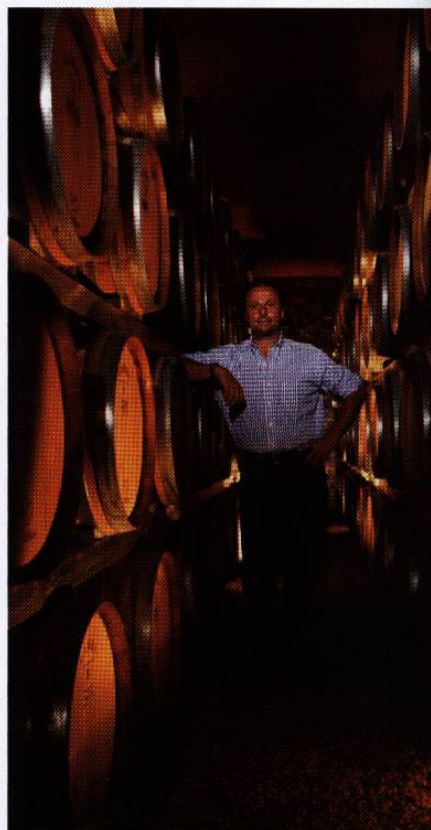
Castello di Bossi. Produkuje się tutaj wysoko oceniane Chianti Classico i Chianti Classico Riserva Berardo.

Odwiedzający winnicę Castello di Bossi i Renieri powinni zwrócić szczególną uwagę na produkowane w limitowanych ilościach i tylko w najlepszych latach supertoskany. Cudowne merlot „Girolamo” IGT, zachwycające syrah z „Regina di Renieri” IGT, niespotykane „Re di Renieri” z cabernet, merlot i petit verdot oraz w końcu najsłynniejsze z win „Corbaia” IGT. Wino to miało swój debiut w 1985 roku i było jednym z pierwszych 14 supertoskanów, które zaprezentowały się światu. Nie będzie przesadą powiedzieć, że supertoskany to wina magiczne. Są odzwierciedleniem indywidualności i aspiracji najlepszych domów winiarskich. Etymologia słowa „Corbaia” wiąże się ze słowem „corba”, które oznacza zarówno kosz, jak i żebro. Poprzez tę nazwę Bacci opowiadają nam, jak powstaje to wino, jaki jest jego prawdziwy charakter. Kosz odwołuje się do starannie wybranych, najlepszych owoców, a tylko z takich może powstać Wielkie Wino. Słowo „żebro” odnosi się do biblijnego żebra wyciągniętego z piersi Adama, które stało się Ewą i jest metaforą wina – kobiety o ogromnym wdzięku, ale też mocnej i silnej, jak wszystko, co w Toskanii.

To niezwykle uwodzicielskie wino powstaje z dwóch odmian winogron: 70 proc. sangiovese i 30 proc. cabernet. Fermentuje i dojrzewa przez 24 miesiące w beczułkach *barrique* z dębu francuskiego Allier, a następnie przez 12 miesięcy uszlachetnia się w butelce. Ma piękną rubinową barwę z granatowymi refleksami. Aromaty dojrzałych czerwonych owoców, wiśni, czarnej porzeczki z chassis, uwodzą, podkreślone ciepłą nutą konfitury, bogatymi akcentami nut wtórnych: kawy, czekolady i cygar. W ustach gęste taniny zapraszające do przeżuwania, ale jak pięknie zintegrowane z soczystym, rześkim owocem, którego ślad jeszcze długo utrzymuje się w ustach. Wino niezmiernie eleganckie, któremu bieg lat tylko sprzyja – może doczekać 20.–25. urodzin, a może nawet więcej. Idealne do potraw bogatych w smaki: mięsa wołowego i wieprzowego, grzybów, trufli, dojrzałych, aromatycznych serów, lub po prostu do kontemplacji.

Winnice są otwarte dla miłośników win, którzy mogą się zatrzymać na kilkudniowy pobyt albo na całe wakacje w 20 apartamentach urządzonych w stylu kolonialnym, leżących pośród malowniczych winnic. [www.castellodibossi.it](http://www.castellodibossi.it)

W Polsce wyłącznym importerem win Castello di Bossi, Renieri i Terre di Talamo jest firma PAVONIQUE ([www.pavonique.pl](http://www.pavonique.pl)). Wina tego producenta są dostępne w Enotecze należącej do importera – AROMI e GUSTI – w Piaseczynie przy ulicy Julianowskiej 5, od poniedziałku do soboty w godzinach 10–20.



Marco Bacci – współwłaściciel winnicy Castello di Bossi



