

SYCYLIA

Pomafijne grands crus

„Spójrz, to jest moja mafia – Michele Greco teatralnym ruchem wskazuje na rzędy drzew mandarynkowych – praca i wiara w Pana Boga”.

Mandarynki głupstwo, bo Michele, pseudonim artystyczny „Papież” (Il Papa), prócz mandarynek uprawia także cytryny, pomarańcze, winorośl i mak, z których wytwarza wysokiej jakości soki, wino i heroinę. Kiedy zakończy życie w jednej z rzymskich klinik o zastrzonym rygorze, ktoś będzie musiał zająć się opuszczonymi sadami, polami i winnicami.

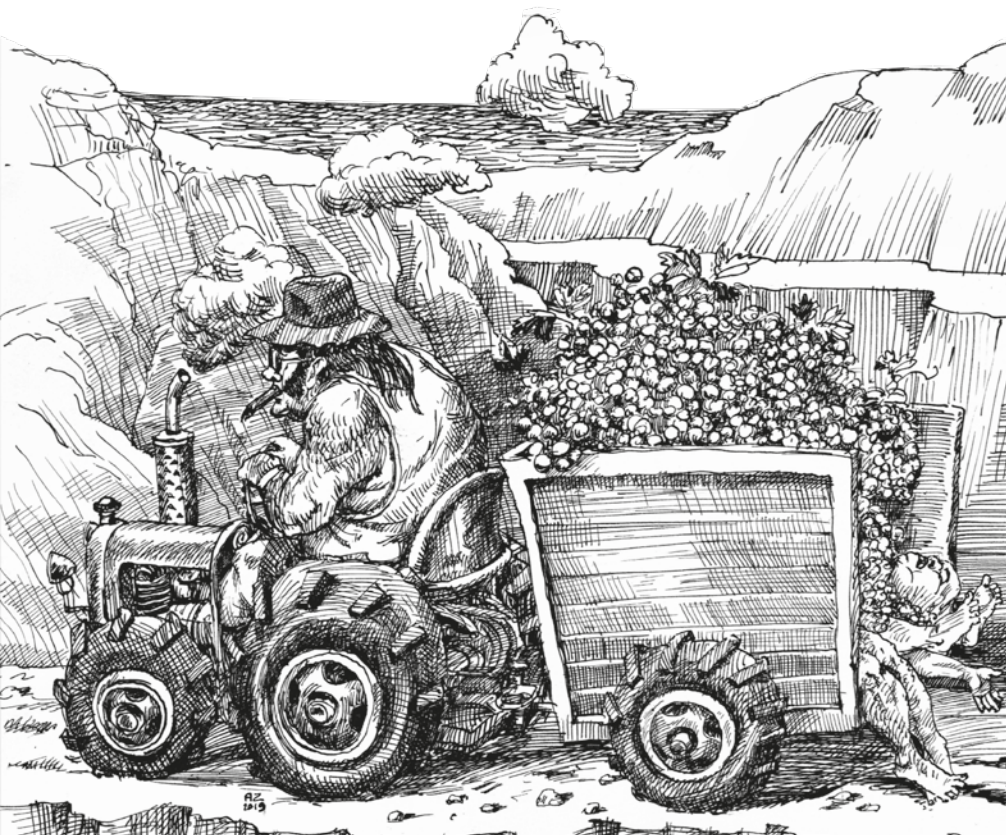
Greco nigdy nie przyznał się do winy. Fakt, że prokuratorzy przedstawiali go jako jednego z najbardziej wpływowych bossów sycylijskiej mafii, wieloletniego przewodniczącego Kopuły (Cupola), czyli komisji mafii sycylijskiej, winnego co najmniej siedemdziesięciu ośmiu zabójstw, podczas całego „maksiprocesu”, jak nazwano ciąg rozpraw sądowych przeciw sycylijskiej mafii w latach 80. ubiegłego wieku, będzie budził u Michele głębokie zdumienie. „Kopuły to ja znam, jak każdy Włoch, bo chodzę do kościoła” – będzie tłumaczył spokojnie sędziom. „Poza tym jestem miłującym spokój farmerem, którego bardzo niesłusznie bierzecie za jakiegoś mafiosa, może dlatego, że prawdziwi mafiosi z Ciaculli noszą to samo nazwisko co ja...”

Ciaculli to przedmieście Palermo, zaledwie osiem kilometrów od centrum miasta. To tutaj, wśród do dziś podziwianych przez turystów gajów cytrusowych, mieściła się słynna posiadłość La Favarella, która mogłaby rzeczywiście należeć do miłującego pokój farmera, gdyby nie kilometry podziemnych korytarzy łączących domy w pobliskiej wiosce z ukrytymi wejściami posiadłości i może gdyby nie imponująca rafineria heroiny, którą śledczy odkryli po aresztowaniu „Papieża”. Ów pseudonim Michele Greco zyskał ponoć dlatego, że posiadał wybitną umiejętność pokojowego dogadywania się z pozostałymi klanami mafijnymi, co jednakowoż nie zawsze musiało mu się udawać, przynajmniej jeśli wierzyć świadkom relacjonującym, że co najmniej kilkunastu mniejszego kalibru mafiosów miało zakończyć życie na potężnym ruszcie w La Favarelli, zaś ich podwędzonymi ciałami Michele zwykł karmić swoje świnki. Dobrze skądinąd, że nie swoich gości, bo wśród bywalców urządzanych w La Favarelli przyjęć, polowań i balów bywała śmietanka towarzyska Palermo, nie wyłączając polityków, oficerów policji, a nawet raz czy dwa razy kardynała Ernesto Ruffiniego, arcybiskupa metropolity Palermo. Wino z owoców zbieranych w winnicach Greco lało się tam strumieniami.

Sto dwadzieścia pięć hektarów winnic skonfiskowanych rodzinie Greco po tym, jak odsiadując dożywocie, przegrał w 2008 roku walkę z rakiem, władze lokalne wspomagane przez Unię Europejską objęły programem szczególnej rekultywacji. Oto z pomocą około biliona euro podjęto trud rewitalizacji potężnej liczby winnic na Sycylii (ale też w Kalabrii, Apulii i Kampanii), które pozostawili po sobie mafiosi skazani w maksiprocesie i kolejnych jego mniejszych odsłonach. Parcele wokół Ciaculli udało się na nowo obsadzić winoroślą dzięki pomocy finansowej banku UniCredit. Kilka lat później, w 2001 roku, kilka kooperatyw w gminie Corleone rozpoczęło produkcję tzw. antymafijnych win z działek przekazanych im na ten cel przez sąd i administrację w Palermo. Na jednym z nich, Tempio del Monte Jato, widnieje wizerunek ofiary sycylijskiej cosa nostry, zamordowanej po tym, jak jej wuj złożył w latach 90. zeznania obciążające swoich pryncypałów. Na etykiecie wina czytamy, że powstało „z winnic odebranych mafii”. Innej z ofiar dziennikarskiej wojny z mafią sycylijską, Giuseppe Impastato zwanemu „Peppino”,

który został zamordowany w 1978 roku (tego samego dnia zresztą, kiedy z rąk Czerwonych Brygad zginął Aldo Moro), dedykowana została linia win Centopassi. Stworzono je w pomafijnych winnicach rozciągających się między Monreale a Corleone, a nazwę swą wywodzą od słynnego filmu z 2000 roku opowiadającego o życiu „Peppino”. Każde z win Centopassi poświęcone jest pamięci innej z ofiar sycylijskiej mafii.

W roku 2018 do projektów antymafijnych dołączyły także winnice, które pozostawił po sobie zmarły w listopadzie 2017 roku największy z bossów sycylijskiej cosa nostra Salvatore „Toto” Riina, zwany z uwagi na wątpliwą konstrukcję emocjonalną „Bestią” (La Belva) lub „Krótkim” (Il Corto), co zawdzięczał z kolei swoim 158 centymetrom wzrostu, ewentualnie „wieśniakiem z Corleone” (ale to tylko raz). Riinę aresztowano w 1993 roku, kiedy miał na koncie co najmniej czterdzieści ofiar, które własnoręcznie pozbawił życia, i kilkaset, na które wydał wyroki śmierci, w tym słynnych sędziów



Falcone i Borsellino, był bowiem pierwszym capo di tutti capi, który zdecydował się pójść na otwartą wojnę z policją.

*To on w głównej mierze stał za największą w historii wewnętrznej wojną sycylijskiej mafii początku lat 80., kiedy to udało mu się wyeliminować, jednego po drugim, swoich nie do końca lojalnych towarzyszy. Pomagał mu w tym zresztą nie kto inny, jak nasz „Papież” – 30 listopada 1982 roku zaprosił na okolicznościowego grilla do La Favarelli jednego z miejscowych bossów Rosario Riccobono. Głównym gościem wieczoru, ciągnącego się zresztą w nieskończoność, z niezliczoną ilością dań i kolejnych etykiet wina, był sam Riina. Szczególnie w nieskończoność przeciągnęła się ta kolacja dla Riccobono, albowiem dwóch naszych bohaterów, jak relacjonuje Peter Robb w książce *Midnight in Sicily*, zdołało udusić go przy stole, zanim podano desery, a następnie rozpuścić w specjalnych basenach z kwasem solnym, do których trafili zresztą także trzej pijani w sztok bodyguardowie Riccobono (spożywali byli swoją ostatnią kolację w innym pokoju).*

To był finalny akt wielkiej wojny – Sycylia pozostawała od teraz w rękach „Bestii”, „Papież” zaś pełnił marionetkową funkcję szefa Cupoli. Aż do 1993 roku, kiedy to trafił w ręce policji, mieszkał spokojnie w Palermo, leczył się na cukrzycę, a jego dzieci pod prawdziwym nazwiskiem uczęszczały do miejscowej przychodni na badania okresowe.

Podczas aresztowania nie krył zdumienia, podobnie jak siedem lat wcześniej Greco. „Jestem zwykłym księgowym!” – przekonywał karabinierów, ale niezbyt skutecznie, bo nie umiał podać nazwy spółki, dla której miałby na tym stanowisku pracować. Skazano go na dwadzieścia sześć dożywotnich odsiadek.

Odmianowa cosa nostra

Pisać o winach sycylijskich tropem głównych apelacji byłoby stratą czasu. Z doprawdy małymi wyjątkami nie apelacje się tu liczą – większość win i tak powstaje w jednej i tej samej, przepastnej i nieco kontrowersyjnej z uwagi na swój rozmiar

apelacji DOP Sicilia (do niedawna będącej jedynie denominacją regionalną IGT Sicilia).

Podróż po tej niezwyklej wyspie warto zacząć na czym innym: na lokalnych odmianach winorośli, których bogactwo przypomina o szybsze bicie serca każdego, kto znajduje przyjemność w nowych winiarskich odkryciach.

Tak jak Francuzi mogą się chwalić, że to na ich ziemi powstały najważniejsze międzynarodowe odmiany winorośli, odnoszące sukcesy na całym świecie, tak dla Włochów słusznym powodem do dumy jest nadzwyczajna wprost różnorodność szczepów lokalnych, które – w swoim dobrze pojętym patriotyzmie – udają się w większości tylko tam, gdzie się narodziły: na Półwyspie Apenińskim, na Sycylii czy Sardynii. Dzięki temu największe włoskie wina, inaczej niż tuzy francuskie, właściwie nie mają konkurencji. Trudno wyobrazić sobie, by – przynajmniej w najbliższym tysiącleciu – jakaś nowoświatowa CORVINA pobiła jakością najlepsze weneckie AMARONE. Sycylia jest na tym tle miejscem szczególnym, nie tylko ze względu na bogactwo ENDEMICZNYCH ODMIAN, ale i na fakt, że niemal wszystkie mają wspólnych – nierzadko greckich – przodków. Stanowią silną lokalną wspólnotę kuzynów i ciotek razem pracujących na dobre imię rodziny (i razem lądujących w KUPAŻU słynnej słodkiej marsali). A że na Sycylii nie ma nic ważniejszego niż *cosa nostra*, to wiemy dobrze z pouczającej klasyki literackiej i filmowej.

Czarny Don z Avoli

Nawet jeśli nie rodzonym, to z pewnością chrzestnym ojcem wszystkich miejscowych odmian jest nero d'avola: szczep, który po latach klepania biedy, przyspieszonej fermentacji w wysokich temperaturach, wycierania kątów w miejscowych kupażach, urósł w siłę i zyskał najwyższy autorytet. Z niemal dwudziestoma tysiącami hektarów jest dziś najczęściej sadzoną na Sycylii czerwoną odmianą, z której co bardziej utalentowani winiarze

potrafią wyczarować wina na wzór i podobieństwo SYRAHA (którego na Sycylii – rzecz jasna – nie brakuje): ciemne, pikantne, z zaczepną rustykalną tanią, o mocnym uderzeniu śliwek, czekolady i porządnej kwasowości. Wina, które przy rozsądnym postępowaniu z beczką mogą okazać się wcale wytrzymałe.

Do tego nero d'avola, odpowiednio zadbane i mądrze użyte, z czasem – dość nieoczekiwanie – pokazało światu swoją siedliskowość, a więc nadzwyczajną zdolność oddawania w aromatach i budowie wina specyficznych cech TERROIR, w jakim wyrosło. Mocne, dżemowo-asfaltowe, nowoświatowe nero z zachodniego wybrzeża wyspy ma się tak do mineralnych i ziemistych jego wersji z okolic Syrakuz, jak – *toute proportions gardées* – shiraz z Barossy do CÔTE-RÔTIE.

Czerwoni *capiregime*

W Cerasuolo di Vittoria, jedynej sycylijskiej apelacji DOCG, nero d'avola – znane w tej części wyspy jako calabrese – pracuje w obiecującym tandemie z odmianą frappato. Ta ostatnia może się pochwalić ujmującym wiśniowym nosem (*cerasuolo* znaczy „koloru wiśniowego”), podkreślonym aromatami kwiatów i piżma, brak jej jednak porządnego ciała i garbnika. W wydaniu odmianowym (DOC Vittoria) daje wina niemal różowe, perfumowe, bywa że przyjemne. W duecie z calabrese, który stanowi maksymalnie sześćdziesiąt procent kupażu i odpowiada za kolor, kręgosłup i tanią, sprawdza się znakomicie, co władze doceniły w 2005 roku, podnosząc apelację Cerasuolo do najwyższego poziomu.

W czterech rozrzuconych dosłownie po całej Sycylii apelacjach króluje kolejna ważna odmiana lokalna – perricone, dająca dobrze wybarwione, pieprzne, mocne i pełne wina. W środkowej części wyspy, w ramach DOC Contea di Sclafani, powstają zarówno wina odmianowe, jak i kupaże z maksymalnie pięćdziesięcioprocentowym udziałem *capo di tutti capi* lub innego, wyznaczonego do tego zadania *soldato* (np. nerello) lub zagranicznych współpracowników (CABERNET

SAUVIGNON, merlot, syrah, pinot noir). Podobne zasady obowiązują w północnej apelacji Monreale i zachodniej DOC Delia Nivolelli. W południowo-wschodniej apelacji Eoro, gdzie perricone znane jest jako pignatello, do odmianowej wersji wina wymagane jest osiemdziesiąt procent gron z tej odmiany, zaś kupaże tworzone są niemal wyłącznie wespół z nero d'avola i frappato.

Lekko „przykurzone”, ziemiste, silnie taniiczne wina z nerello mascalese i nerello cappuccio (odmian krewniaczych, wywodzących się z rodziny sangiovese), sukcesy odnoszą głównie w coraz słynniejszej apelacji DOC Etna. Choć w strukturze sycylijskiej rodziny to wciąż tylko prości żołnierze, wiąże się z nimi pewne nadzieje – na wulkanicznych, niemal kompletnie jałowych glebach otaczających szerokim pasem Etnę, zdolne są dać wina w typie burgundzkim – z przewagą transparentnego owocu, świeżości i delikatności nad kruchym ciałem. Szczególnie jeśli owoce pochodzą będą ze STARYCH KRZEWÓW (nerello wykazuje bowiem wyższą niż przeciętna odporność na FILOKSERĘ).

Biała gwardia

Biała odmiana catarratto pozostaje w cieniu nero d'avola, i to mimo faktu, że obsadzone nią winogrody stanowią niemal czterdzieści procent wszystkich sycylijskich plantacji. To druga po TREBBIANO najczęściej uprawiana w całych Włoszech biała odmiana winorośli. Na samej Sycylii zajmuje trzydzieści trzy tysiące hektarów (wciąż jednak, prócz wina, produkuje się z niej koncentraty służące do dosładzania WIN STOŁOWYCH z innych włoskich regionów). By stworzyć z niej wina ujmujące, mineralne, pachnące limonką, białymi kwiatami, morelą i ananase, a nade wszystko pięknie kwasowe, trzeba dość radykalnie obniżyć wydajność. Dziś udaje się to częściej w winach ogólnoregionalnych (IGT/DOP Sicilia) niż w mniejszych apelacjach, choć DOC Etna i DOC Alcamo mają swoje zasługi w promocji tej odmiany.

W kupażach catarratto łączone jest ze swoimi bliskimi i dalekimi powinowatymi zarówno z samej Sycylii, jak i z nieco dalszych regionów Włoch. W tej grupie wyróżniają się: domniemany ojciec catarratto, czyli słabo aromatyczna GARGANEGA (tu nazywana grecanico), delikatna INZOLIA (w Toskanii znana jako ansonica), ziołowe CARRICANTE oraz bogate, dobrze zbudowane i silne GRILLO. To ostatnie stanowi także podstawę dla wspomnianej sycylijskiej marsali, najważniejszego wina prowincji Trapani, o którym wypada mi teraz kilka słów skreślić.

Zapomniana marsala

Ze wszystkich sycylijskich prowincji to właśnie Trapani uchodzi za najszczerzej wypełnioną winnicami. Gleby, słońce, wysokość nad poziom morza – wszystko to powoduje, że winogrona znajdują tu jedne z najlepszych siedlisk na całej wyspie. Ale to nie wszystko. Trapani to jeden z najbardziej wietrznych rejonów na Sycylii.

Prowincja Trapani zajmuje cały zachodni kąt wyspy. Jeśli porównać Sycylię do pistoletu (skąd to porównanie?), Trapani mieści się w obszernej lufie, z której wystrzelują maleńkie Wyspy Egadzkie. Z trzech stron oblewają ją morze, a precyzyjnie rzecz biorąc, dwa morza: Sycylijskie i Tyrreńskie. Pewnie że mezoklimat południa i północy nie jest identyczny, choć i tu, i tu słońca pod dostatkiem, na północy jednak, gdzie winogrody rozłożyły się na wyższych wysokościach i gdzie zwykle mocniej wieje, temperatury są bardziej umiarkowane, a wina zazwyczaj szlachetniejsze.

Chłodne i silnie wiatry nie tylko moderują sycylijskie upały. Nade wszystko przewietrzają winnice, zabezpieczając rośliny przed wieloma chorobami, które wymagają choć odrobiny wilgoci. „Ale my wierzymy – mówi mi Sara Mazzara z winiarni o nader trafnej nazwie Ottoventi („Osiem wiatrów”) – że w tych wiatrach jest o wiele więcej. Wiatr wpisał się głęboko w kulturę tej części Sycylii. Jest go mnóstwo w miejscowej poezji i sztuce; jest tym niewidzialnym, ale wyraźniej wyczuwalnym elementem tutejszej rzeczywistości, który my także próbujemy zakląć w naszych winach. Chcemy, żeby niosły

ze sobą zarówno siłę naszych wiatrów, jak i ich świeżość, tę słonawą mineralność, którą czujemy codziennie w powietrzu”.

Ottoventi nie produkuje słynnej marsali, podobnie jak większość nowych firm w rejonie. Bo marsala, jak wiele słodkich win tego świata, lata świetności ma już za sobą. Minęło już bowiem równo dwieście pięćdziesiąt lat od chwili, kiedy pewien brytyjski kupiec John Woodhouse, przybywszy do portu w Marsali po migdały, zachwyił się miejscowym winem UTLENIONYM i alkoholizowanym na wzór porządnego SHERRY. Nie minęły trzy lata, jak pierwsze dostawy WZMACNIANEJ marsali ruszyły do Londynu, zaś w 1800 roku sam admirał Nelson zamówił dla swojej floty pięćset baryłek tego nowego wówczas i ogromnie cenionego wina. Odtąd marsala miała swoje lepsze i gorsze momenty, w latach 80. ubiegłego wieku wydawało się już, że producenci wyjdą na swoje, ale pogarda, z jaką na wina słodkie spoglądają hiperdietetyczni milenialsi i postmilenialsi, spowodowała, że w samym miasteczku o nazwie Marsala trudno dziś kupić dobrą marsalę (podobnie jak w Maladze nie jest łatwo o inną niż supermarketowa wersję MALAGI).

Marsala powstaje głównie w wersji białej, z odmian takich jak grillo, catarratto, inzolia czy DAMASCHINO, jest winem wzmacnianym dojrzewającym w systemie zbliżonym do jereskiej SOLERY i sprzedawanym głównie jako wino dosładzane (*dolce*), z cukrem przekraczającym 100 gramów na litr. Rzadziej spotyka się dziś marsale wytrawne czy PÓŁWYTRAWNE. Prócz najkrócej dojrzewanej wersji *fine* mamy też marsalę *superiore* (dwa lata starzenia), *superiore riserva* (cztery), *vergine* (pięć) i *vergine stravecchio* (dziesięć lat). Kto nie pił nigdy marsali, mógł ją przy najmniej nieświadomie spożyć jako istotny element składowy prawdziwego sycylijskiego tiramisu lub zabaglione.

Pochwała ksenofobii

Sycylijska rodzina dobrze strzeże swoich granic. Z wielkich i wszechobecnych odmian o francuskich korzeniach naprawdę

wielką karierę robi na wyspie tylko słońcolubny syrah. Na o wiele większe kłopoty natrafiają tutaj CHARDONNAY, merlot i cabernet sauvignon. Udają się w zasadzie lokalnie, czasem potrafią zachwycić, ale nie zyskują najczęściej większego rozgłosu. Podobnie jak pinot noir, dla którego jedyne rozsądne SIEDLISKA znajdują się w centralnej części wyspy, gdzie wyżej, chłodniej i bardziej wilgotno. I tak powinno zostać – im więcej tego rodzaju enklaw broniących wstępu obcym, tym większa różnorodność w świecie winnych doznań, tym większy wybór na styku kuchnia–wino, tym mniej nudy i powtarzalności i tym więcej roboty dla nas, dziennikarzy...

Sycylijskie zakupy

Choć Sycylia nie produkuje już tyle wina, co kiedyś, i dawno pod względem liczby butelek przegoniły ją takie regiony jak Veneto, Emilia-Romagna czy Apulia, to wciąż potęgą eksportowa i z kupieniem niedrogiego, dobrego wina z tej części Włoch nie powinniśmy mieć w Polsce kłopotów. Wśród win białych wytrawnych szukałbym przede wszystkim nieco droższych grillo (bez trudu można się latem zakochać w tej odmianie), wśród czerwonych stawałbym na cerasuolo lub etnę, ale nie stroniłbym też od REGIONALNYCH syrahów, bo te sycylijskie bywają naprawdę przyjemne. Zważywszy na popularność włoskiej kuchni w naszym kraju, warto mieć w winiarce kilka butelek z tej pięknej wyspy.

Jagnięce impresje

To musiało być w Piazza Armerina, nudnym miasteczku w deszczowym sycylijskim interiorze, słynącym z mozaik rzymskich, jakie można oglądać na dwóch tysiącach metrów kwadratowych cesarskiego domku myśliwskiego. Lekko industrialne przedmiocie nie zwiastowało luksusów, ale głód zwyciężył. Daliśmy się poprowadzić nędznej strzałce z napisem „Ristorante”, obeszlismy obskurny parterowy pawilon, minęliśmy pordzewiałe cysterny na wodę, dwa kontenery pełne gnijących resztek arbuzów i znaleźliśmy się... w sycylijskim raj.

Pamiętam zdekompletowane stoły ustawione w wysokiej trawie, drzewa owocowe (morele?) obwieszane nieenergooszczędny-
mi żarówkami i strasznie wysokiego kelnera stawiającego przed nami udziec jagnięcy oraz wielką karafę nero d'avola. Może nawet dwie wielkie karafy. Moja była żona ma lepszą pamięć, więc pamięta jeszcze, jak wracaliśmy głównym traktem Piazza Armerina, pamięta nawet, co śpiewałem, i że podjąłem nieudaną próbę kąpieli w hotelowym basenie. Niestety, żadne z nas nie pamięta nazwy owej ristorante. Z upływem lat nie mamy już nawet pewności, że istniała.

To chyba wówczas pokochałem mięso jagnięce w czosnku i rozmarynie jako dodatek do pikantnego czerwonego wina. Przyznam zresztą, że akurat jagnięcinę zdolny jestem zjadać z wieloma rozmaitymi czerwonymi winami: kotleciki zaledwie muśnięte grillem, jako że najlepsze jadałem w Alavie, zawsze staram się łączyć z leciutko dębowym TEMPRANILLO, pieczenie – jako się rzekło z nero d'avola lub syrahem, jagnięcinę z groszkiem, której po raz pierwszy spróbowałem w czarnogórskim

Kotorze lubię z czymś miększym i gładszym, NEGROAMARO lub AGLIANICO, ewentualnie dobrym ZINFANDELEM, któremu wcale niedaleko do oryginalnego czarnogórskiego VRANACA, zaś kebab jagnięcy najchętniej z cabernetami, nie wiem czemu, może z uwagi na przyprawę i generalny ciężar dania.

W Piazza Armerina – o ile to było rzeczywiście Piazza Armerina – nauczyłem się czegoś jeszcze. Że obok karafki z winem warto zawsze postawić karafkę z wodą. Inaczej człowiek nad ranem przypomina suską sechłońską.