BRUNELLO ARCOK: RICCARDO TALENTI

Egy évvel ez előtt elindított, immáron tradicionálisnak szánt portrésorozatunk második részében Riccardo Talenti mutatkozik be. A vinissimo.hu szervezésében érkezett Budapestre, vertikális kóstolóját személyesen, nagy lelkesedéssel vezényelte le. Olívaolajok, brunellók, rossók bemutatása után ültünk le beszélgetni, egy pohár grappa társaságában.

BÁLINT LÁSZLÓ: Nemrég kaptuk a hírt, hogy James Suckling a 2015-os Talenti „Piero" Brunello-t 100 pontra értékelte. Hogyan készült ez a bor? Hogyan kell 100 pontos bort készíteni?

Riccardo Talenti: Nagyapám 1981-ben alapította a pincészetet. Ő azt mondta, hogy a bor a szőlőben készül, januártól szeptemberig. Ez idő alatt kell megteremteni azokat a feltételeket, melyeket utána tudatos munkával csodálatos borrá kell alakítani. Manapság is ez a filozófiánk, szüntelenül keressük azokat az apró lehetőségeket, melyek által még jobb szőlőt tudunk szüretelni. Ez a tudatos munka érett be most.

BL: Hatalmas a fluktuáció a palackszámban. Mi alapján szelektálják ki, hogy miből lesz Brunello, válogatás, vagy más stílusú bor:
RT: Természetesen üzletileg beláttuk, hogy nem koncentrálhatunk kizárólag Rosso/Brunello/Riserva készítésére, hiszen más igények is felmerülnek vevőinktől. Így egyrészről területeinknek csupán fele *sangiovese,* másrészről a hordók válogatásában s van mozgásterünk. De ha a kérdéses stílusnál maradunk, a Rossonak és a Riservanak szánt területeket is ugyanúgy állítjuk be az év folyamán, és a feldolgozás során derül ki, hogy miből mi lesz. Az almasavbontás után szeretem érezni a napsütést a hordókban. A válogatás pedig többszöri kóstolás által történik.

BL: Talán a gyerekkor emlékei jönnek vissza?

RT: A borkészítés, a pincében való tevékenykedés sohasem volt számomra munka. A legkorábbi emlékeim a 90-es évek első feléből származnak: a szüret egy játék volt, szét kellett zúzni a szőlőt. Nagyon tetszett nekem! Apránként, játékosan tanultam meg az egészet. És így nagyon szerencsés ember vagyok, játszom, és közben alkotok.

BL: Manapság nem lehet megkerülni a klímaváltozás kérdését. Hogyan érinti ez a Talenti birtokot?

RT: Igen, ez a jó megfogalmazás: klímaváltozás. Sokan globális felmelegedésnek nevezik, de a szőlő szempontjából az előbbi a találóbb. Más lett a csapadék eloszlása, másképp váltakoznak a melegebb és a hűvösebb időszakok. Hosszabbak a csapadékmentes periódusok. Ezekre a kihívásokra a szőlőben kell megtalálni a választ. Csak egy nagyon látványos példát mondok: legtávolabbi területeink között összesen 4 km a távolság. Semmi az egész, mégis szüret szempontjából akár 15 nap eltérés is lehet területen belül.

BL: És mi a helyzet a többi szőlőfajtával? Toszkána mellett nem lehet elmenni az IGT említése nélkül - hogy érzi a merlot és cabernet sauvignon helyzetét?

RT: És a *petit verdot*! A franciák nem véletlenül telepítették. Késő érő szőlőfajta, nagyon jó savszerkezettel, mely gerincet adhat a házasításoknak, akár kis mennyiség használata esetén is. De visszatérve az említett két fajtára, ezekhez is másképpen kell közelíteni manapság. Házasításukból pedig akár belépő szintű bor, akár válogatás is készülhet.

BL: A Brunello készítésében szinte választóvonal mentén szétválasztható az újhordós és a semleges, nagyobb űrtartalmú hordós érlelési vonal. A Talenti láthatóan visszafogottan használja a fát.

RT: Ez nem is kérdés, tényleg, és nem is kérdésként hangzott! Igen, a fahordó kiegészíti a bor ízképét, segít az érlelésben, de többnyire a háttérből kell, hogy dolgozzon. Sohasem lehet a meghatározó illat/íz a borban a hordós jelleg. Igyekszünk nagyobb hordókat használni, azokat is többször. Persze ez még tisztább, még tudatosabb munkát feltételez! A bornak a hordóban érlelődnie, és nem oxidálódnia kell.

BL: Amikor kitekint a nagyvilágba, milyen borokat kóstol?

RT: Olaszországból a Barolo-t és az Etna-ról készült borokat szeretek kóstolgatni. Ezeknek magasabb a savtartalma, és érdekes módon inkább fiatalon szeretem őket fogyasztani, nem várom meg, hogy sokáig érlelődjenek.

BL: A vertikális kóstoló közben néha kissé elmosolyodva említetted a borújságírókat, bloggereket, borkritikusokat. Mi ennek az oka?

RT: Éppen az futott át a fejemen, hogy mennyire másképpen értelmezik a feladatukat ezek a szakemberek. Némelyikük egyes etalon évjáratot rögzítenek, ahhoz hasonlítanak minden mást, és várják, hogy újra megtörténjen a csoda. Az évjáratokat lehetetlen reprodukálni! A természet nem ismétli önmagát. Nos, amelyik borkritikus ezt felismeri, azzal egyetértek, rajtuk nem mosolygok.

BL: Hogyan látja Montalcino jövőjét? Van-e titka Montalcino hatalmas sikerének?

R.T.: Mindenkinek azon kell dolgoznia, hogy megértse a területeit, így választ tud adni a kihívásokra. A siker képlete pedig ugyanaz: ha megérjük a területeinket, tudjuk, hogy milyen lehetőségeink vannak, és ez által kiemelkedő borokat, akár 100 pontosat is tudunk készíteni.

87-88 Rispollo IGT 2017
40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Petit Verdot. Tartályos, de 10% fahordós. Élénk rubin színű, nagyon illatos, tele friss piros bogyós gyümölccsel, szinte kirobban a pohárból. Jó savszerkezetű, magas alkoholú, nagy testű bor. A lecsengésében pici fémes villanás érezhető.

87-89 Trefolo IGT 2017
70% Sangiovese, 30% Petit Verdot, a sangiovese 6 hónapig volt hordóban. Nagyon élénk rubin, érdekes, szinte bíbor villanással a gyűrűben. Illatában a szilvás, vörös áfonyás jegyek mellett megjelenik a hordós karakter is, finom vaníliával válaszol. A korty könnyed, sima, elegáns. Vibráló savak, fineszes gyümölcsösség jellemzi.

88-89 Rosso di Montalcino 2017
Közepesen intenzív, érett rubin, illatában nagyon kedves, viszont elég intenzív, főleg vörösáfonyás jegyekkel. A fahordós karakter éppen csak villan. Hasonlóan mutatkozik az ízvilág is, lendületes sav-gyümölcs kombó mögött könnyed vanília érezhető.

88-90 Rosso di Montalcino 2016
Érettebb rubin színű. Illata intenzív, gyümölcsös, inkább kékesebb, szilvás vonalon mozog, de bevillan egy pici vegetalitás is. Szellőztetéssel nyílik, finom hordóhasználat bújik elő. Élénk sav kíséri a kortyot, gyümölcsössége még friss, érlelhető, de inkább ebben a fázisában fogyasztandó.

89-91 Brunello di Montalcino 2014
Egy kevésbé elismert évjárat igen fineszes bora. Nem testből, hanem eleganciával próbálja meghódítani a fogyasztót. Gyümölcsös jellegű bor azoknak a fogyasztóknak, akik a fineszt részesítik előnyben a testtel szemben.

92-94 Brunello di Montalcino 2013
Érett rubin, igen kevés gránátos jelleggel a gyűrűjében. Illata masszív, összetett, főként szekunder és tercier jellegű, dohányos, bőrös jegyek vitatkoznak a pörkölési karakterrel. Nagyon jó savak mellett lendületes, még éppen nem teljesen beintegrálódott tannin érezhető. Van benne potenciál bőven. Igen széles, remek, hosszú lecsengésű bor.

92-93 Brunello di Montalcino 2009
Érett rubin, ragyogó gránátos árnyalattal. Komoly szellőztetést igényel. Illat- és ízintenzitásban is egy kicsit visszaléptünk a 2013-hoz képest, de ezt a bort már összességében kell értelmezni. Egy gömb, rendezett alakzat az egész, jó érlelési potenciállal. Igen hosszú lecsengésű, karakán, vagány bor.

94-96 Brunello di Montalcino 2010
Könnyed gránát, melybe még visszavillan egy kis rubin életérzés. Illata teljesen érett, de nem túlérett. Főként dohányos illata markáns gombafelhőként alkot alakzatot a pohár fölött. Rétegekben jön a csipkebogyó, áfonya, kis fekete ribizli. Hatalmas elegancia jellemzi. Markáns savak, érett tannin, nagy test, mellette magas alkohol, de egyáltalán nem sok, nem túlzó. Magas szintű egyensúly. Remek, kiemelkedő bor.

92-95 Brunello di Montalcino 2004
Tökéletesen érett, gránátos színű bor. Illata parádés, csupa tercier jelleg, dohányok, lekvárok és animalitások kavalkádja. Illatban és ízében is. Aszalt szilva, szilvás gombóc, eperlekvár, füge, kandírozott és aszalt gyümölcsök. Lecsengése végtelen, rendezett, érett.

93-95 Brunello di Montalcino Ris. 2013
Érett rubin, parányi gránátos villanással. Illata kissé visszafogott, szellőzeteést kér, de utána sem akar mutatkozni. Feszes szerkezetű, de ennek ellenére barátságos bor. Igazi vájt szájú, feketeöves borértőknek való tétel.

94-96 Brunello di Montalcino Ris. 2012
Nagyon érett rubin, gyönyörű gránátos érintéssel. Illata telt, csodálatosan érett, rendezett, főleg aszalt gyümölcsös. A korty is ugyanezt a vonalat követi, csodás savakkal, csodás eleganciával. Réteges, érett, komplex, emlékezetes bor.