

MAREK **KONDRAT**
WINNE STRONY



OPowieść
o PASJI,
która ZMIENIA
ŻYCIE

znak



Marek
Kondrat

WINNE
STRONY

OPowieść
o PASJI, KTÓRA
ZMIENIA
ŻYCIE

Wydawnictwo Znak
Kraków 2015

**WINO – OWOC WINOROŚLI
I PRACY CZŁOWIEKA –
NIE JEST ZWYKŁYM DOBREM
KONSUMPCYJNYM.
TOWARZYSZĄC CZŁOWIEKOWI
OD TYSIĄCLECI, CZERPIE
ZARÓWNO Z *SACRUM*,
JAK I Z *PROFANUM*.
JEST WARTOŚCIĄ CYWILIZACJI
I KRYTERIUM JAKOŚCI ŻYCIA.
STANOWI DOBRO KULTURY.
JEST CZYNNIKIEM ŻYCIA
SPOŁECZNEGO.**

Oficjalny komunikat delegacji
francuskiej na obrady Komisji
Europejskiej, 1990

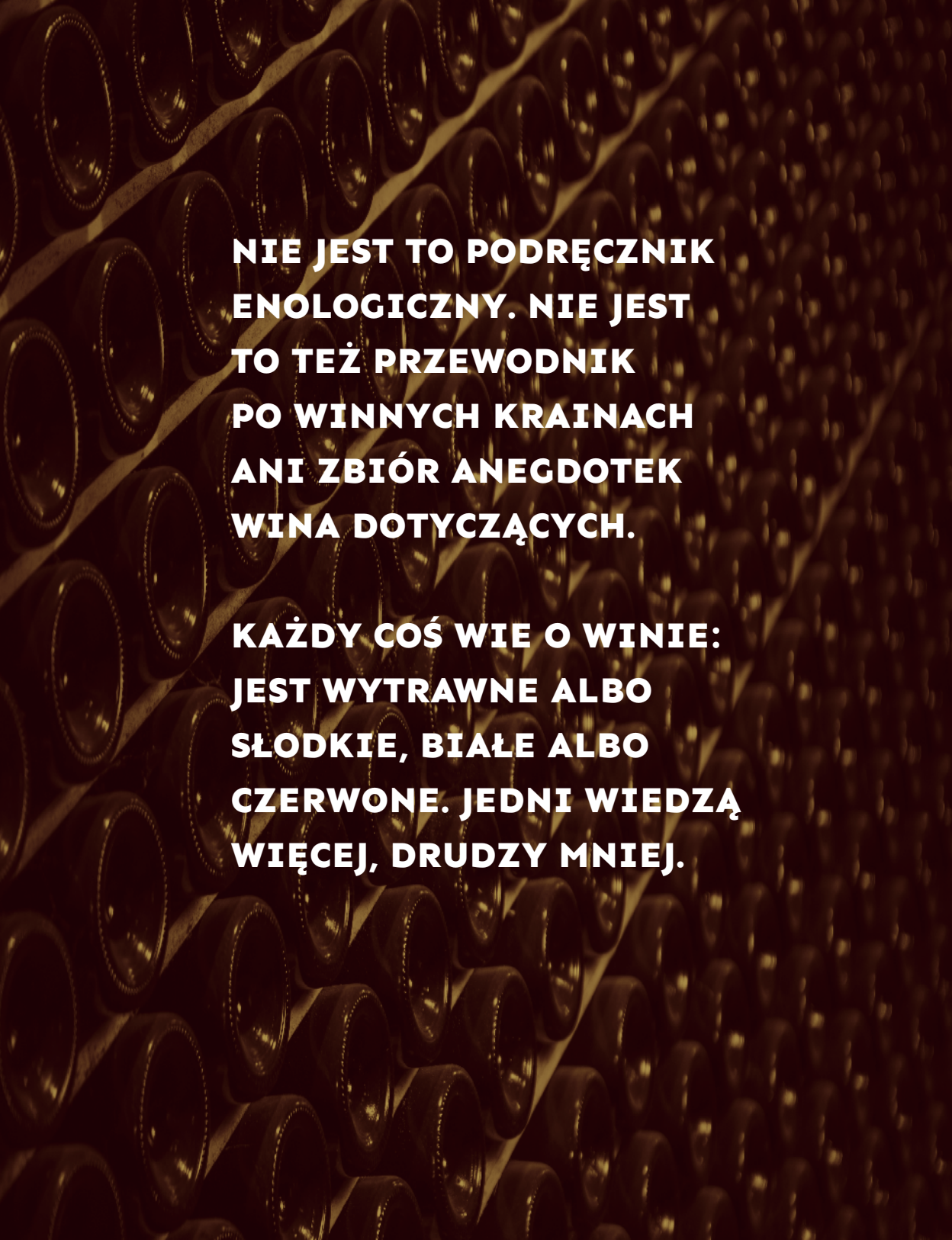
**„Wino
otwiera serce
na miłość”.**

Owidiusz



WSZYSTKO ZAPISANE JEST W WIELKIEJ KSIĘDZE...

**W Bordeaux, mieście
na południowym zachodzie
Francji, gdzie wino jest tym,
czym u nas ziemniaki, w środku
(daj Bóg) swojego życia
rozpocząłem przygodę, która
kompletnie je odmieniła.**



**NIE JEST TO PODRĘCZNIK
ENOLOGICZNY. NIE JEST
TO TEŻ PRZEWODNIK
PO WINNYCH KRAINACH
ANI ZBIÓR ANEGDOTEK
WINA DOTYCZĄCYCH.**

**KAŻDY COŚ WIE O WINIE:
JEST WYTRAWNE ALBO
SŁODKIE, BIAŁE ALBO
CZERWONE. JEDNI WIEDZĄ
WIĘCEJ, DRUDZY MNIEJ.**

TO FAKT OBIEKTYWNY, MOŻE JEDYNY, bo już wszystkie powody owej zmiany mogą być konfabulacją, zestawieniem przeczuć raczej niż stanów rzeczywistych. Owa zmiana wciąż jest mało wiarygodna dla tych, których moja skromna osoba zajmuje. Nadal pytają, czemu nie gram i czy mnie nie korci.

Scena, plan filmowy, kamery i jupitery dają miraż świata ciekawego, czegoż więc szukać w równych rzędach krzewów, w mrocznych piwnicach? Może o samo próbowanie tu chodzi?

– Pan, jak degustuje, to wypluwa czy połyka? – to pytanie pada często.

– Wypluwam, wypluwam... jakbym połykał, po drugim kieliszku straciłbym asertywność i pewnie kupowałbym wszystko jak leci, czy jak ciecze raczej.

W podróży winiarskiej, podczas której wybieram wina, muszę czasem odwiedzić trzech, czterech producentów dziennie, u każdego spróbować od kilku do kilkunastu butelek, więc robota to raczej niż balanga, zwłaszcza że trzeba każde wino opisać, by po powrocie do kraju podsumować podróż i dokonać wyborów nie tylko pod względem smakowych wrażeń, ale i logistyki importu (ale o tym potem).

O CO WIĘC CHODZI Z TYM WINEM? Mam nadzieję, że ten, kto dotrwa do końca tej książki, sam odpowie sobie na to pytanie, a ja razem z nim!

Nie jest to podręcznik enologiczny. Zamieszczone w tej książce informacje na temat wina, takie jak mapy, liczby, klasyfikacje, są przedstawione w sposób uproszczony i nie uwzględniają ciągłych zmian tych danych. Nie jest to też przewodnik po winnych krainach ani zbiór anegdotek wina dotyczących.

Każdy coś wie o winie: jest wytrawne albo słodkie, białe albo czerwone. Jedni wiedzą więcej, drudzy mniej.

Lubimy, gdy profesjonalści, których nazywamy koneserami, snują zawiłe i rozbudowane opowieści o winie, jego sukni, aromatach i beczkach. Słuchając ich, kiwamy głowami, coraz mniej rozumiejąc. Niczego nie ujmując prawdziwym znawcom – ich znawstwo to nie tylko trudne słowa i zawiłe frazy, ale przede wszystkim kawał wiedzy i pasja – przy stole, na którym stoi butelka wina, jest tylu znawców, ilu pijących, bo najlepsze wino to takie, które nam smakuje! A jeśli w ogóle smakuje, to już jest wielki sukces!

Nie wiedzieć czemu, przy naszej „kiszzonej” i „zakwaszanej” tradycji kulinarnej boimy się wina, dlatego że jest kwaśne. Przy polskim stole zwykle zaczyna się bezpiecznie od win słodkich albo półwytrawnych, aż w końcu ktoś z gości przynosi wytrawne, a wtedy nie wypada nie spróbować. Okazuje się, że nie jest takie złe.

Omijamy wino również z bardziej praktycznych powodów: na wsi, gdzie lubię bywać, jest mały sklepik połączony z prostym barem dla przejezdnych, a w sklepiku parę dyżurnych win, znak czasów i odpowiedź na kaprysy tych, którzy w te strony zagląдают. Kiedyś, gdy pozbawiony zapasów przez niespodziewanych gości, zaszedłem tam, by kupić coś do obiadu, Antek – właściciel – powiedział mi: „To ci się nie opłaca!”. To zdanie wyraża myśl głębszą, z którą zgadza się większość mieszkańców nadwiślańskiej krainy. Co kryje się w tej przyjaźnie ujętej przestrodze? W wolnym tłumaczeniu: „Po co masz się męczyć z tym kwasiosem za trzydzieści dwa złote, jak ja ci zaoferuję trunku za dziesięć pięćdziesiąt, który w świat baśni przeniesie cię w kwadrans?!”. No cóż... gdyby chodziło jedynie o ten walor – trudno zaprzeczyć. Produkt fermentacji *Vitis vinifera*, czyli winnej latorośli, rzadko ma więcej niż 15% zawartości alkoholu, co wobec poetyckiej mocy rodzimej siwuchy brzmi jak żart!

W POLSCE NIE MAMY TRADYCJI WINNEJ.

W naszych złotych wiekach, XV i XVI, pojawiają się uprawy winorośli, nieliczne jednak i nieistotne dla utrwalenia w świadomości społecznej. W XVIII wieku Polska jest największym w Europie importerem win tokajskich z Węgier, ale ten import zaspokaja potrzeby garstki wysoko urodzonych Polaków, dla reszty jest niedostępny.

Klimat też nam nie służy. Sto osiemdziesiąt pięć dni słonecznych w roku to średnia na południu kraju, gdzie dziś koncentrują się nasze winnice. A słońce oznacza *naturalny* cukier w owocach, gdy jest go zbyt mało, może nie udać się *naturalna* fermentacja. Trzeba wtedy moszcz szaptalizować, czyli dodawać cukier w innej postaci.

Opisuję te okoliczności bardzo ogólnie, głównie po to, żeby nie udawać, że ja na ten winny ugór spadłem z którejś z potęg winiarskich Starego lub Nowego Świata. O nie! Mam szlify i bliźny potyczek z najbardziej typowymi dla tej szerokości geograficznej procentami. A mimo że maturę opijałem winem na Kamiennych Schodkach u pani Piętakowej do najlepszej w stolicy kaczkki, to jednak husarskie skrzydła rosły mi w oparach produktów przetwórstwa zbożowo-kartoflanego, pochodzących ze stoków raczej północnych, o niewielkim nasłonecznieniu, ale nieporównanie lepiej pasujących do ogólnego nastroju nieustannej gotowości bojowej, by odeprzeć przeważające – jak zawsze – siły wroga.


Wszystko zapisane jest w wielkiej księdze, jak mawiał Kubuś Fatalista, pogodny bohater powieści Diderota. Mnie pisana była podróż do Bordeaux, mitycznego regionu winiarskiego. Stało się to, gdy dobiegałem pięćdziesiątki. Jeśliby szukać w tym wieku analogii do żywotności krzewu winnego, to owszem, istnieje: krzew winny żyje mniej więcej tyle, ile przeciętnie trwa nasze,

MOSZCZ
Świeżo wyciśnięty
sok (w tym wypadku)
z winogron.

człowiecze, życie, a w jego połowie wydaje najlepsze owoce! Bardzo lubię tę metaforę, a choć dawno przekroczyłem czas najlepszego owocowania, wciąż jestem mu bliższy niż młodziutki krzaczek, na którego rozwój winiarz czeka długie lata, zanim ten cokolwiek objawi, zdradzi swój potencjał. Analogii do ludzkiego życia znajdziemy w świecie wina jeszcze wiele. Nie tylko dlatego, że ten napój związany jest z człowiekiem prawdopodobnie od chwili, kiedy zaczęliśmy o sobie myśleć jako o osobnym gatunku. W winie można odkryć, podobnie jak w człowieku, pewne elementy mistyczne, które inspirują do komponowania pojęć i metafor wynikających ze względności czasu. Choć wszyscy rodzimy się i umieramy, ów czas pomiędzy nie jest dla każdego jednakowo długi, a miejsce i okoliczności narodzin inaczej każdemu z nas rokują. Tak samo wino ma swój czas przeszły i czas oczekiwania. Ta przestrzeń mnie frapuje, pobudza wyobraźnię, daje zwykłej chwili smakowania wina dodatkowy walor podróży w czasy minione oraz te, których – i to może nie jest uczucie najmilsze – mogę już nie doczekać.

Wielokrotnie byłem goszczony przez winiarzy, którzy po posiłku w towarzystwie wina, nazwijmy je „codziennego”, prowadzili mnie do piwnic, gdzie drzemały butelki kilkadziesiąt lat wcześniej napełnione przez ich dziadków, a po skosztowaniu rocznika przechodziliśmy do beczek, gdzie leżakowało wino oczekujące dopiero na swój czas. Nalane do kieliszka przez szklany czerpak-pipetę dawało jedynie wyobrażenie tego, czym może być za rok, za pięć czy za trzydzieści pięć lat.

Zatem w Bordeaux, a konkretnie dziesięć kilometrów od jego centrum, w prześlicznym pałacyku Château Magnol, w którymś z ciepłych miesięcy roku 1998 rozpocząłem kurs winiarski. Pałacyk Château brzmi jak serek fromage, ale we Francji nie każde Château jest pałacykiem. To było – pełną gębą. Pałacowa była fasada, przeszłość i wielka kuchnia – miejsce w kraju Balzaca



**MNIE PISANA BYŁA PODRÓŻ
DO BORDEAUX, MITYCZNEGO
REGIONU WINIARSKIEGO.
STAŁO SIĘ TO, GDY DOBIEGAŁEM
PIĘCDZIESIĄTKI. JEŚLIBY
SZUKAĆ W TYM WIEKU ANALOGII
DO ŻYWOTNOŚCI KRZEWU
WINNEGO, TO OWSZEM,
ISTNIEJE: KRZEW WINNY ŻYJE
MNIEJ WIĘCEJ TYLE,
ILE PRZECIĘTNIE TRWA NASZE,
CZŁOWIECZE, ŻYCIE,
A W JEGO POŁOWIE WYDAJE
NAJLEPSZE OWOCE!**

SZCZEP
Odmiana
winorośli.

Z francuskiego
coupage
Mieszanka win
z różnych szczepów.
Tworzy się ją w celu
uzyskania trunku
lepszego jakości,
oferującego bogatsze
doznania zapachowe
i smakowe. Kupażuje
się zazwyczaj wina
gotowe, które ujawniły
już swoje walory.
Znacznie rzadziej
fermentuje się mieszankę
winogron różnych
szczepów, gdyż na
ogół przeszkoda
jest różny okres
zbioru poszczególnych
odmian. Przykładem
najdoskonalszych
kupaż są wina
szampańskie (pinot
noir, pinot meunier
i chardonnay) oraz
pochodzące z regionu
Bordeaux (cabernet
sauvignon, merlot,
cabernet franc,
malbec, petit
verdot).

najważniejsze. Pokoje nie miały numerów – nosiły nazwy szczepów winnej latorośli. Mój, Cabernet Franc, z łóżkiem pod baldachimem i oknem wychodzącym na winnicę, pozostawił w mojej pamięci emocjonalnej uczucie szczególne do tej odmiany. Choć jej królestwem jest raczej Dolina Loary i w Bordeaux stanowi mały, ale ważny element kupażu, czyli mieszanki win z różnych szczepów składających się na klasyczną całość.

Przez tydzień, codziennie o 9:00, w przeszklonym pawilonie zasiadałem przed malutką umywalką – spluczka. Przy niej czekało sześć (sześć!!!) kieliszków, elegancko wydrukowana karta degustacyjna z numerami i nazwami kolejno próbowanych win, a na talerzykach bagietka i drobno pokrojony ser. Wymienienie wszystkich jego gatunków zajęłoby większą część tej książki.

W południe następowała przerwa na toaletę i przygotowanie do obiadu, który zaczynał się punkt 12:30! We Francji jada się dwa razy dziennie, ale oba posiłki, południowy i wieczorny, są pełne, co w praktyce oznacza mniej więcej dwugodzinną celebrę. Przystawki do przystawek, zimne i ciepłe, często zupa i wymyślne danie główne, obowiązkowe sałata i sery, na końcu deser i kawa. Każde danie ma oczywiście „swoje” wino.

Gdyby ktoś myślał, że wystarczy kontaktów z boskim trunkiem jak na jeden dzień, byłby w wielkim błędzie. Co prawda podczas kursu codzienne trzy godziny testów nie zakładały picia wina, ale Polak w towarzystwie kobiet nie wypluwa, nawet jeśli miałyby to robić do pięknej porcelanowej misy. Poza tym chodziło przecież o edukację. Tak więc do godziny mniej więcej 14:30 w miejscu, gdzie jeszcze rano znajdował się całkiem zgrabnie pofałdowany mózg, miałem pokaźną dawkę elementu baśniowego i ogromny, choć mocno niepokładany zasób wiedzy.

Po półgodzinnym relaksie ruszaliśmy w plener, do któregoś ze znanych Châteaux, by wziąć udział w degustacji prowadzo-

nej przez tamtejszego enologa. Kolejne wina i porcja informacji: o specyfice lewego i prawego brzegu Garonny, która dzieli region na domenę caberneta i merlota; o podłożu żwirowym po lewej, ilastym po prawej; subklimacie poszczególnych apelacji; o wpływie rzeki i bliskiego Atlantyku; o mgłach porannych i ich dobroczynnym wpływie na wina z tak zwanego późnego zbioru; wreszcie o hierarchii, czyli dlaczego jedne wina są droższe, inne znów tańsze; o pierwszej w historii klasyfikacji win pod względem jakości ich produkcji, dokonanej dopiero w połowie XIX wieku, w 1855 roku – zawartej w edykcie Napoleona III, dzielącym jakościowo jedynie wina z Médoc, ale dającym impuls w świecie win ważny zarówno dla producentów, jak i klientów.

Do Magnol wracaliśmy około 18:30 i mieliśmy trochę czasu do kolacji, która była kolejną kulinarną orgią.

ZAWÓD KUCHARZA MA WE FRANCJI rangę szczególną. Widać to nie tylko w wykwintności i różnorodności dań, ale i w radości kuchennych mistrzów na widok naszych zadowolonych min. Od strony kulinarnej poznałem ten kraj już wcześniej. W 1982 roku stan wojenny w Polsce sprawił, że zdjęcia do *Dantona* w reżyserii Andrzeja Wajdy z Gérardem Depardieu w roli tytułowej przeniesiono do Paryża i wtedy kuchnia francuska wystawiła mój patriotyzm na poważną próbę. A ponieważ ze zdjęć w Wersalu pamiętam głównie przerwy na *déjeuner*, który nawet w warunkach polowych we Francji może być kulinarną bajką, ucierpiał również mój profesjonalizm.

Cztery lata później pod tym samym niebem znowu przeżywałem uniesienia kulinarne. Byłem na dwuletnim kontrakcie w Centre Dramatique w Issoudun. To miasteczko oddalone o dwie godziny jazdy pociągiem na południe od Paryża, leżące w pobliżu Nohant, gdzie Fryderyk Chopin – patron dworca

lotniczego w Warszawie i ozdoba etykiety wódki – spędzał czas w ponurym domu *madame Sand* w towarzystwie jej nieznośnych dzieci.

KRAINA TO PŁASKA I DOŚĆ NUDNA, słynąca serami kozimi i zamkami nad Loarą. W samym miasteczku Issoudun znajduje się gospoda *Auberge de la Cognette*, trzygwiazdkowe w systemie Micheline cacko, którym rządził Alain Nonnet, właściciel i szef kuchni w jednej osobie. W wysokiej czapce kucharskiej i fartuchu upstrzonym wyraźnymi śladami *menu*, chodził wśród jedzących, pilnując, by niczego nikomu nie zabrakło: ani maleńkich ślimaczków wyjmowanych z muszli szpileczkami, ani dwucentymetrowych kwadracików francuskiego ciasta przełożonych terriną z kropką konfitury z czerwonej porzeczki, ani spodka cielecego tataru *sauté* posypanego jedynie (!) płatkami białej truflii skrawanej bezpośrednio przez mistrza nad daniem. Do tych przedprzystawek piło się cremant, musujące wino z regionu, solo, czasami w postaci kiru, czyli z dodatkiem owocowego soku na dnie kieliszka, najczęściej z *cassis* – czarnej porzeczki. Potem ciepła przystawka, na przykład *foie gras* albo leśne grzyby, albo żabie udka w delikatnej panierce z samej mąki, a wreszcie danie główne, w którym mniej lub bardziej bogaty sos był zawsze popisem szefa kuchni, a zestaw ingrediencji stanowił oczywiście jego sekret. Wśród win białych królowały na stole sauvignony z Doliny Loary, bajeczne sancerre i pouilly fumé, ale i muscadety z ujścia rzeki do Atlantyku czy słodsze vouvray, perelka środkowej części Doliny Loary ze szczepu chenin blanc. Z czerwonych oczywiście cabernet franc w kilku odmianach, smukłe wina z okolic Tours, ale i soczyste Menetou z płaskiej Salonii jako towarzystwo dla wózka serów, który wjeżdżał pod koniec wieczery. Nie można zapomnieć o bagietce, której tam nie wypuszcza się z ręki nawet przy deserze.

KURS ZAKOŃCZYŁ EGZAMIN pasujący nas na koneserów win bordoskich – cokolwiek by to oznaczało.

W dawnym schronie, który w czasie II wojny światowej był siedzibą dowództwa Wehrmachtu na okręg południowy Francji, a dziś służy Château Magnol jako doskonała piwnica do przechowywania win, odziani w togi, mieliśmy rozpoznać dwa wina.

Warto tu zaznaczyć, że egzamin po tym minikursie miał raczej charakter żartobliwy i nie zmieni tego nawet uzyskany po nim tytuł konesera win bordoskich. Rodzaju podanego do degustacji białego wina nie odgadł żaden z kursantów i nie sądzę, by było to możliwe inaczej niż przez przypadek. Wino miało już kolor ciemnego bursztynu, w nosie miodowe, z nutami petrolu i ewidentnie kierowało nasze myśli w stronę sauterna, tymczasem okazało się leciwym gravem z 1954 roku, winem wytrawnym, które po tylu latach zmieniło kolor, bukiet i smak, dając dowód rzadkiej wśród białych win żywotności. Drugie wino egzaminacyjne – czerwone z Château Ducru-Boucaillout, rocznik 1996 – było podane do głównego dania kolacyjnego i znalazło swego odkrywcę w osobie Marka Bieńczyka, który rozpoczął nim karierę jednej z najwybitniejszych osobowości w świecie win, nie tylko w Polsce.



Opowieść o pasji, która zmienia życie.

Kamery, światła jupiterów i czerwone dywany
Marek Kondrat zamienia na równe rzędy winnych
krzewów i mroczne piwnice. U szczytu kariery aktorskiej
schodzi ze sceny i znika z kinowych ekranów.
W połowie życia, krok za krokiem, odkrywa nowy świat,
którego centrum stanowi *Vitis vinifera* – winna latorośl.

Przygoda zamienia się w pasję, a ta – w sposób na życie.
Świat wina Marka Kondrata to podróże w bliskie i dalekie
regiony, to nieustanne odkrywanie krajobrazów, ich barw,
smaków i zapachów, to spotkania z ludźmi, którzy,
tak jak on, wybrali i pokochali wino.

Marek Kondrat zabiera czytelników w podróż dookoła
świata: od spalonej słońcem Toskanii przez górzystą
Amerykę Południową po wyspy Nowej Zelandii,
bo – jak mawiają – wino pite tam, skąd pochodzi,
smakuje najlepiej.

Cena 39,90 zł

ISBN 978-83-240-4055-1



znak.com.pl
KSIĄŻKI Z DOBREJ STRONY

E-book dostępny na
woblink.com