

Paweł Gąsiorek

DOBRE
klimaty

69 rozważań o winie
z ilustracjami Andrzeja Zaręby

Wybór felietonów 2010–2020

Wydanie II znacznie poszerzone
Kraków 2021

Redakcja Michał Bardel
Korekta Dorota Romanowska

Ilustracja na pierwszej stronie okładki Andrzej Zaręba
Fotografia autora na okładce Anna Miodońska

Projekt graficzny Grzegorz Fijas

CZAS WINA
W Y D A W N I C T W O

Copyright © by Czas Wina sp. z o.o.

ISBN 978-83-63908-35-5

Wydawnictwo Czas Wina

www.czaswina.pl

redakcja@czaswina.pl

ul. Balicka 255, 30-198 Kraków

Wydanie II poszerzone, Kraków 2021. Printed in EU

Przedmowa

ŁUKASZ MODELSKI

Wino sprzyja rozmowom, wiadomo. I przy winie właśnie zgadało się nam pokrewieństwo biografii. Nie wchodząc w szczegóły – niewątpliwie spotykaliśmy się, nieświadomi tego, w młodszych latach. Ci sami ludzie, choć on w Krakowie, ja w Warszawie. Te same miejsca, poeci, piosenki. Potem wolna Polska, podróże, zachłyśnięcie nieznanym. Burza aspiracji i przyspieszone kursy życia w otwartym świecie. Zachłanna edukacja cywilizacyjna. Ze szczególnym miejscem dla kuchni i wina.

Więc nie ma niczego dziwnego w tym, że felietony te czytam pokoleniowo. I że lubię to, co czytam. Bo siłą rzeczy widzę w nich moją własną przeszłość, odkrycia i fascynacje (ponadto obserwuję u siebie pokoleniowy – jak uważa autor tej książki – skręt w stronę wina białego). Podobnie jak Paweł Gąsiorek pamiętam, kiedy pierwszy raz stanąłem w porcie w Collioure mając przed oczami pejzaż Matisse'a i kiedy skosztowałem słodkiego wina z Banyuls. Albo, gdy podróżując po Rusylonie, zastanawiałem

się, dlaczego ten winiarski region robi wszystko, żeby było o nim cicho (dziś już się to zmieniło). Pamiętam też, kiedy przed laty w polskim hipermarkecie przyglądałem się klientowi, którego fizyczność niewątpliwie lokowała przy stoisku z mocnymi alkoholami. Ów tymczasem nieśpiesznie przechadzał się po dziale winnym, opuszczając go w końcu z butelką hiszpańskiego caberneta. I ja, podobnie jak autor tych felietonów, pomyślałem sobie wówczas, że właśnie przekręca się epoka.

Paweł Gąsiorek – winiarski sędzia, importer i *entrepreneur*, człowiek, którego zaproszenia przyjmuje Hugh Johnson – dzieli się od niechcenia kilkudziesięcioma latami takich obserwacji. Jest, jak trzeba w biznesie, praktykiem i marzycielem. Praktyk edukuje, walczy z papierowymi banderolami akcyzy, rozważa wpływ tradycyjnych polskich wesel na poziom konsumpcji win musujących. Marzyciel głosi żarliwe kazania, przeprowadza dowód na związek tychże banderol z wynikiem rozgrywek piłkarskich i wzywa do powrotu dworcowych restauracji. Erudycyjny. Ale i doraźny, opisujący sprawy bieżące. Dziś *Dobre klimaty* czyta się świetnie jako zbiór felietonów. Za dekadę czy dwie staną się one źródłem historycznym – tak szybko zmienia się świat wina. Warto poprzyglądać mu się wspólnie.

PS Z miłości do wina i z dumy z leżącej po sąsiedzku winnicy w Srebrnej Górze, autor nie wahał się skorygować tekstu Sienkiewicza. W jednym z felietonów perfidnie przenosi więc kamedulski erem, z którego Zagłoba wyprowadza Wołodyjowskiego, z podwarszawskiego Mons Regius do podkrakowskiego Mons Argenteus. W związku z tą manipulacją nam w Warszawie pozostaje jedynie walka Zagłoby z małpami. W imieniu czytelników

z Królestwa dorzucam więc panu na Sierakowie także Niderlandy. Wino bowiem, jak zauważył autor, ma właściwości lecznicze i służy ku pokrzepieniu serc, a tysiące Holendrów wciąż borykają się z depresją.



Dobre klimaty

Wybór felietonów 2010–2020



Butelki i widelce

LUTY 2020

Jak donosi *Le Monde*, prezydent Macron pojechał w listopadzie do Chin zabierając ze sobą flaszkę Romanée-Conti 1978 z Domaine de la Romanée-Conti. Niebagatelna to flaszką. Na aukcji Sotheby's w Hong Kongu niedawno została sprzedana za 186 tysięcy hongkońskich dolarów. W przeliczeniu na złotówki daje to mniej więcej 90 tysięcy.

Przesadziłem oczywiście pisząc, że Macron tę flaszkę wiozł ze sobą w bagażu. Tak naprawdę zaferował ją na prywatnej kolacji z chińskim liderem Xi Jinpingiem. Wygląda zresztą na to, że Xi jest zdecydowanym miłośnikiem dobrych francuskich win. Wcześniej w 2019 roku, kiedy dwaj przywódcy spotkali się na francuskiej Riwierze, do kolacji podano słynne Château Petrus, a na szanghajskich targach International Import Expo popijano między innymi Cheval Blanc z 2006 roku.

Kolacja, podczas której podano DRC Romanée-Conti 1978, była zwieńczeniem pomyślnie zakończonych negocjacji pomiędzy Unią Europejską, której przewodniczył właśnie prezydent Macron, a Chinami w sprawie ochrony nazw pochodzenia win i produktów spożywczych Unii Europejskiej. Rocznik 1978 został

też wybrany nieprzypadkowo. Stanowił przypomnienie, że w tym roku do władzy w Chinach doszedł Deng Xiaoping, który rozpoczął wielkie zmiany w chińskiej gospodarce, dzięki którym po trzydziestu latach Chiny stały się drugą gospodarką świata. Niebagatelny powód był jeszcze i taki, że rocznik 1978 uznany jest za najlepszy w dekadzie lat siedemdziesiątych.

Nie tylko Francuzi podejmują Xi Jinpinga najlepszymi winami. Jak podaje „Decanter”, podczas wydanej na jego cześć przez królową Elżbietę II kolacji w pałacu Buckingham, podano między innymi angielskie wino musujące Ridgeview Grosvenor 2009 Brut, Château Haut-Brion 1989, Meursault Premier Cru Sante-nots 2007 od Domaine Marquis d'Angerville, Klein Constantia Vin de Constance 2008, a wszystko zakończono Warre's Vintage Port z 1977 roku. To naprawdę doborowa „bateria” porządnych butelek.

Przy okazji warto wspomnieć o tym, że brytyjski rząd dysponuje swoją piwnicą win położoną pod Lancaster House, blisko pałacu Buckingham. Przechowywane są tam setki win, których wartość opiewa na około trzy miliony funtów szterlingów. Podzielono je na trzy kategorie A, B i C. W zależności od wagi kolacji, którą określa szef działu *Government Hospitality*, sięga się po wina odpowiadające jej randze. Zapas win stanowi tajną broń brytyjskiej dyplomacji. Stworzono ją w 1908 roku. W obecnej lokalizacji znajduje się od 1922 roku z kilkuletnią wojenną przerwą. W czasie II wojny światowej, dla bezpieczeństwa, cenne zbiory przeniesiono do piwnic zamku w Warwickshire. Łącznie w piwnicy przechowuje się około 38 tysięcy butelek. Najcenniejsze z nich to bordoskie Latour z 1955 roku, burgundzki Corton Grand Cru od Bouchard Père et Fils, czy koniak z własnej linii Berry Bros & Rudd z 1878 roku. Na czele piwnicy stoi komitet składający się

z czterech osób z tytułem Master of Wine, a przewodniczy mu jeden z emerytowanych doświadczonych brytyjskich dyplomatów. Komitet zbiera się kilka razy do roku, dokonując przeglądu istniejących zapasów i decydując, które wina nadają się już do podania, jakie trzeba dokupić, czy też które byłoby lepiej sprzedać.

Kilka lat temu belgijską prasę obiegły zdjęcia, które jakiś zaproszony gość wykonał w czasie oficjalnej kolacji wydanej przez prezydenta Polski na cześć belgijskiej pary królewskiej. Sfotografowano butelki win, które serwowane były w czasie kolacji. Obok zamieszczono zdjęcia półek jakiegoś belgijskiego supermarketu, na których stały te same wina dostępne dla każdego za kilka euro. Myślę, że każdy absolwent trzydniowego kursu winiarskiego w Polsce zdawałby sobie sprawę z niestosowności takich działań. Widać rządzący uczęszczają na inne kursy. Władza nie postrzega wina jako budulca prestiżu i gościnności gospodarzy. Coś, co stanowi oczywistość nie tylko w Europie, ale też w azjatyckich Chinach, nie uznawane jest nad Wisłą.

Widać rządzącym wystarczy znajomość posługiwania się widelcem i świadomość tego, że nasi przodkowie przekazali ją Francuzom. Na butelki z winem czasu już nie ma. Szkoda, bo wokół rosną nowe winnice, kwitnie winiarska turystyka, a polscy sommelierzy zdobywają laury w światowych konkursach.





Jak Napoleon z Churchillem. Opowieści z Madery

SIERPIEŃ 2019

Istnieją dwie wersje tego zdarzenia. Jedna z nich zakłada, że była to beczka, druga – że butelka. W obu przypadkach napełniona przedniej klasy maderą. W obu wersjach Napoleon Bonaparte odmówił jej przyjęcia.

Skazany na dożywotni pobyt na Wyspie Świętej Heleny Napoleon odbywał w czerwcu 1815 roku swoją ostatnią podróż przez spokojne wody Atlantyku. Po drodze brytyjski HMS Bellerophon stanął na krótko dla uzupełnienia zapasów w Funchal. Poruszony przybyciem tak sławnego, choć w tych kręgach niezbyt lubianego gościa, John Blandy postanowił obdarować go swoim najlepszym winem. Jak twierdzi Norman Davies w swojej najnowszej książce *Beneath Another Sky* była to butelka bardzo starej madery. Jak twierdzą w winiarni Blandy's – cała beczka wina. Jedno jest pewne: Napoleon odmówił jej przyjęcia. Zdaniem Daviesa powodem był fakt, że nie pozwolono mu zejść ani na chwilę na ląd, i nawet osobiste pojawienie się na pokładzie Johna Blandy nie przekonało go do przyjęcia prezentu. Od osób z kręgu

winiarni Blandy's usłyszałem zaś, że Napoleon nie przyjął beczki madery, gdyż obawiał się, że mogła być zatruta. Tak czy owak, prezent przyjęty nie został i wrócił do przepastnych magazynów winiarni Blandy's.

Winston Churchill na pewno miał dużo lepsze wspomnienia z Madery. Pierwszy raz przyjechał tutaj w 1899 roku jako młody mężczyzna, by rozwijać swoją malarską pasję. W czasie któregoś z pobytów zaręczył się ze swoją późniejszą żoną. Ostatni raz gościł tutaj zimą 1950/1951. Spędzał długie trzymiesięczne wakacje, które przerwała wiadomość, że w Anglii rozpisano przedterminowe wybory. Jako lider partii konserwatywnej z dużymi szansami na wygraną musiał szybko wracać do Londynu. Churchill był przyjacielem rodziny Blandy. Żegnając dostojnego gościa i przyjaciela, ofiarowano mu w prezencie butelkę wina, tego samego, którego przyjęcia odmówił Napoleon Bonaparte. Winston nie zastanawiał się długo. Odkorkował ponad 150-letnią flaszkę i wraz z żegnającymi go osobami opróżnił ją do sucha przed wejściem na pokład czekającego nań hydroplanu.

Między pierwszym a ostatnim pobytem Churchilla na Maderze na trzymiesięcznej kuracji przebywał tu Józef Piłsudski. Podupadły na zdrowiu Marszałek zdecydował się na pobyt na wyspie zimą 1930/1931. Towarzyszyła mu niewielka grupa osób. Wśród nich była medyczna opieka w osobach doktora Wojnowicza i młodej doktor Lewickiej. Z tą ostatnią osobą wiąże się smutna, owiana tajemnicą historia. Młoda lekarka zdecydowała się przedwcześnie wrócić do Warszawy, a niedługo potem popełniła samobójstwo.

Dziś na głównej ulicy starego Funchal prowadzącej z centrum do portu znajduje się popiersie Marszałka. Nie ma żadnych dowodów na to, że Piłsudski w ramach swojej kuracji spożywał

maderę. Nie ma wszak też dowodów, że jej nie spożywał. Nie wiemy też, czy spotkał Churchilla...

Przed głównym kościołem w centrum Funchal stoi pomnik Jana Pawła II. Odwiedził on Maderę w 1991 roku, zaś w 2004 roku w Rzymie beatyfikował Karola I, ostatniego cesarza Austro-Węgier. Po zakończeniu I wojny światowej zmuszony do abdykacji cesarz Austro-Węgier wraz z rodziną przeniósł się na Maderę, gdzie dokonał swojego żywota. Ojciec Wojtyły – sierżant CK armii – darzył cesarza Karola I szczególną atencją. Na jego cześć nadal swojemu synowi imię Karol.

Tak od lat toczy się leniwie, od czasu do czasu nieco przyspieszając, życie Madery. Pełno w nim opowieści o znanych z pierwszych stron gazet postaciach i dziesiątkach opróżnionych butelek. Historie wyspy i wina są ze sobą związane w sposób nierozzerwalny.

Gigantyczne inwestycje turystyczne na wyspie wypierają z niej winiarstwo. W samym rolnictwie uprawy bananów, suto dofinansowywane z budżetu Unii Europejskiej, są dużo bardziej opłacalne. Madera wymaga bardzo długiego dojrzewania. Dopiero w wieku dziesięciu lat zaczyna być interesująca. Gdy dobiega do czterdziestki – zapiera w piersi dech. A kiedy próbujemy sześćdziesiątki, osiemdziesiątki czy setki, już wiemy, że nic lepszego nam się w życiu nie przydarzy.





Spanish plonk

CZERWIEC / LIPIEC 2017

Może dlatego, że nastał czas matur, w codziennej prasie (oczywiście internetowej, bo kto we współczesnym świecie czyta na papierze) polscy nauczyciele angielskiego pastwili się nad pismem, które w języku angielskim popełniło polskie Ministerstwo Spraw Zagranicznych.

W piśmie tym Ministerstwo jednoznacznie sprzeciwia się słowom, jakie odważył się powiedzieć francuski kandydat na prezydenta Emmanuel Macron.

Słowa te piszę na kilka dni przed decydującą rundą wyborów prezydenckich we Francji, więc jeszcze nie wiem, czy ów kandydat zamieszka ostatecznie w Pałacu Elizejskim. Nie jest ważne w tym momencie, jakie słowa kandydata na prezydenta wywołały tak zdecydowaną reakcję polskiego MSZ, ważne jest to, że polscy nauczyciele angielskiego wykryli w nim masę błędów językowych – wszelakiego rodzaju: stylistycznych, składniowych, ortograficznych. Należy się tylko pocieszyć, że Francuzi też nie znają angielskiego i tego wszystkiego nie zauważyli. Wydawać by się mogło, że gdzie jak gdzie, ale w Ministerstwie Spraw Zagranicznych, powinny pracować osoby dobrze mówiące

po angielsku, a być może nawet po francusku – widać jednak taki już nastał świat, że wystarczy „chęć szczerą”, a matura jest rzeczą drugorzędną.

Całe to zdarzenie przypomniało mi nasze redakcyjne kłopoty z tłumaczeniem angielskiego sformułowania *Spanish plonk*, które pojawiło się w książce Jancis Robinson, a które to hasło jest powszechnie znane i używane na Wyspach. Ten zbitek wyrazów bezpośrednio trzeba przetłumaczyć jako „hiszpański sikacz”. Powstał on w angielskiej kulturze w latach, kiedy Anglia zalewana była morzem taniego hiszpańskiego wina. Winiarscy krytycy spierali się, czy ów trunek bardziej nadaje się jako paliwo samochodowe czy płyn do odrdzewiania starych metalowych płotów. Oczywiście ci, co nie zaliczali się do grupy winiarskich krytyków, wypijali go śmiało, a cała sytuacja trwała na tyle długo, że zasłużyła na swoją słownikową nazwę.

Kiedy pierwszy raz trafiłem do Hiszpanii, a było to z górą ćwierć wieku temu, miałem okazję na miejscu poprobować hiszpańskiego sikacza. W tanich knajpkach, gdzie serwowano codziennie tzw. *menu del día*, czyli danie dnia, a jako napój proponowano zamiennie wodę lub wino. Ciekawe, czy zgadną Państwo, co zawsze wybierałem. Oczywiście *Spanish plonk*, którym raczyłem się wytrwale i którego smak pozostał mi na języku do dzisiaj. Działo się to głównie w Katalonii, w pobliżu francuskiej granicy, gdzie spędzałem swoje pierwsze hiszpańskie wakacje. Czasami odwiedzałem lokalnych producentów, głównie kooperatywy, gdzie ów *plonk* można było kupić na litry, pod warunkiem że dysponowało się jakimś zgrabnym pojemnikiem, najlepiej plastikowym po dwulitrowej coli.

Życie tak się ułożyło, że dzisiaj znowu mam okazję w tych stronach częściej przebywać. W restauracjach dalej można

zamówić *menu del día*. W niektórych nawet proponują w cenie wino i o ile samo jedzenie nie zmieniło się wiele, to wino tak. Wszędzie jest zdumiewająco dobre, nawet to najtańsze. W tych samych kooperatywach można wciąż nabywać wino na litry, ale co za zmiana! Jeżeli nie „przykitrasieś” z sobą butelki po pustej coli, możesz na miejscu kupić stosowny plastikowy kanister i napełnić go winem. Wino to jest porządne, dobrze zrobione i chyba nie nadawałoby się już do odrdzewiania śrub.

Historia zatoczyła koło. Z Hiszpanii bezpowrotnie znikła *plonk*. Chyba to i dobrze, bo przecież zawsze lepiej pić porządne wino niż coś, co przypomina płyn hamulcowy. Lepiej też dla pracowników polskiego Ministerstwa Spraw Zagranicznych, bo nie będą mieli kłopotów z tłumaczeniem angielskiego sformułowania *Spanish plonk*, gdyby jacyś zachodni pisarze tak nazwali wino podawane w czasie oficjalnej kolacji wydawanej przez polskiego prezydenta.

A jak przetłumaczyliśmy na polski *Spanish plonk* by nie drażniło ucha czytelnika? Hiszpański cienkusz. I tego się trzymajmy.





Gauchos w galopie

KWIECIEŃ 2020

Gaucha to południowoamerykański kowboj, samotnie przemierzający bezkresne przestrzenie pampy. To człowiek wolny i niezależny. Podejmujący tymczasowe prace przy wypasie bydła, by wtedy gdy uzna, że to już ten czas, wsiąść na konia i odjechać.

Właśnie wróciłem z kilkudniowego objazdu winnic Chile, Argentyny i Urugwaju. Urugwaj odwiedzam co roku i tutaj raczej nie jest mnie w stanie zaskoczyć. Za to Mendozy i Doliny Centralnej w Chile nie odwiedzałem ładnych kilka lat. Wrażenia bardzo pozytywne, nie tylko moje, ale całej grupy, z którą przyszło mi podróżować.

Chile to do niedawna oczywisty lider całego południowoamerykańskiego winiarstwa. Chilijczycy byli pierwszymi na kontynencie, którzy z winiarstwa uczynili istotną gałąź gospodarczą kraju. Warunki klimatyczne dla winorośli są tutaj idealne i stabilne. Winnice porastają olbrzymią Dolinę Centralną rozciągającą się pomiędzy dwoma kordylierami: andyjską i nadbrzeżną. Tę pozorną sielankę od czasu do czasu zakłócają dramatyczne trzęsienia ziemi. Kiedy dziesięć lat temu nawiedziło Dolinę Centralną, straty dla winiarstwa były ogromne. Zaprzyjaźniona z nami Viña

La Rosa straciła prawie całe zapasy, gdyż na skutek trzęsienia ziemi rozerwały się wszystkie tanki z winem, a ich zawartość rozlała po okolicy. Straty w winnicach też były ogromne. Ale jak to często bywa, dramat jest zaczątkiem nowego. La Rosa wprowadziła plan replantacji winnic, ze szczególnym uwzględnieniem ich najważniejszej części położonych w La Palmería. Jest to dolina zupełnie niezamieszkała przez człowieka, z palmowymi lasami, z których najstarsze przekroczyły już grubo ponad 1000 lat. Uprawa winorośli w La Palmería wymaga sztucznego nawadniania, gdyż tereny są tu półpustynne. Woda transportowana jest rurociągami przez ponad dziesięć kilometrów z sąsiedniej doliny. Dzisiaj, dziesięć lat od trzęsienia ziemi, La Rosa znowu kwitnie i zaskakuje nowymi winami. Wśród nich największa niespodzianka – Cabernet Franc, świeży, wibrujący w ustach, ale też z wyraźnym ciałem.

Dziesięć godzin zajmuje przejazd autobusem z winiarskich dolin Chile do Mendoza. Przejście graniczne znajduje się na wysokości 3200 m n.p.m., skąd rozciąga się niezapomniany widok na najwyższy szczyt Andów – Aconcaguę. Tradycyjne winiarstwo Mendoza koncentrowało się wokół miasta w Maipú i Luján de Cuyo. Tutaj swoje siedziby mają najstarsze argentyńskie winiarnie z lokalnym gigantem Pañaflo, posiadającym ponad 3400 ha winnic. Ale prawdziwego „kopa do przodu” Mendoza dostała kilkanaście lat temu wraz z odkryciem nowego regionu – położonej o około osiemdziesiąt kilometrów od miasta doliny Uco. Usytuowana u samego podnóża Andów bardzo szybko stała się ziemią obiecaną argentyńskiego winiarstwa. Nawet największy współczesny winiarski guru Michel Rolland założył tu swoją słynną Clos de los Siete.

Degustacja w Bodegas Lorca zawsze zaskakuje nowościami. Tym razem zaskoczeniem były cabernety. Cabernet sauvignon,

ale przede wszystkim franc. Wszystkie trzy poziomy franca były świetne, z mocnym kwasowym nerwem i pięknie wyrzeźbionym ciałem. Wyraźnie widać kres monokultury malbeka. Mendoza pokazuje obecnie dużo więcej. Potwierdziłem moją wcześniejszą opinię, że cabernet przegania malbeka.

Urugwaj to zupełnie inna winiarska rzeczywistość. Nie chodzi tylko o to, że ilościowo nie może się w ogóle równać ze swoimi sąsiadami, ale to inna rzeczywistość klimatyczna. Jedyne kraje w Ameryce Południowej z atlantyckim winiarstwem. Warunki są tu dużo bardziej zbliżone do Bordeaux niż do Chile czy Mendoza. Kilka degustacji i znowu zaskoczenie. W kraju, gdzie 60 proc. winnic porasta tannat, produkuje się świetne wina białe. Od zawsze lubiłem tutejsze chardonnay, uważając je za jedno z najlepszych na świecie. Zupełnie nowym odkryciem Urugwaju jest albariño. Ten mało znany szerzej galisyjski szczep znalazł sobie w Urugwaju drugą ojczyznę i niedługo może powtórzyć sukces tannata. Warunki do uprawy ma tu dość podobne do północnej Hiszpanii, z mocnymi atlantyckimi wpływami i dość wysokimi opadami. Ale więcej tu światła i dużo cieplej niż w Rías Baixas – ojczyźnie albariño.

Tydzień temu w Montevideo nastąpiło zaprzysiężenie nowego prezydenta. Po piętnastu latach rządów ze sceny zszedł Lewicowy Front, a władzę przejęli Blancos, konserwatyści historycznie reprezentujący małych i dużych posiadaczy ziemskich z głębi kraju. Przybyły na uroczystość król Hiszpanii Filip VI Bourbon częstowany był podczas kolacji Chardonnay de Reserva z Bodegas Carrau. Kilka dni po nim mieliśmy okazję wraz z Javierem Carrau degustować to samo wino.

W czasie uroczystości przekazania urzędu nowy prezydent przejeżdża trasę wyznaczającą najważniejsze miejsca dla

urugwajskiej demokracji, od Placu Niepodległości do budynku parlamentu Palacio Legislativo. Nowemu prezydentowi towarzyszyła asysta trzech tysięcy gauchów, którzy konno przyjechali z całego kraju, by oddać cześć głowie państwa. Jechali wolno, stępem i klusem.

A winiarstwo Chile, Argentyny i Urugwaju przechodzi w galop.

