

Wojciech Giebuta

# *Kuchnia i wino*

O sztuce łączenia  
win z potrawami



**101**  
pomysłów na  
kolację  
z winem



KUCHNIA  
I WINO



Wojciech Giebuta

# *Kuchnia i wino*



O sztuce łączenia  
win z potrawami

Kraków 2020



Redakcja  
**Justyna Korn-Suchocka**

Adiustacja  
**Michał Bardel**

Korekta  
**Janusz Krasoń**  
**Dorota Romanowska**

Fotografia na okładce  
**Anna Miodońska**

Opracowanie graficzne  
**Grzegorz Fijas**

**CZAS WINA**

W Y D A W N I C T W O



Copyright © by Czas Wina sp. z o.o.

ISBN 978-83-63908-31-7

Wydawnictwo Czas Wina

[www.czaswina.pl](http://www.czaswina.pl)

ul. Balicka 255, 30-198 Kraków

Wydanie 1, Kraków 2020. Printed in EU

# Spis treści

7 Aperitif

## CZĘŚĆ I

8 **NA POCZĄTEK TROCHĘ TEORII**

## CZĘŚĆ II

36 **25 KOLACJI IDEALNYCH**

39	Szampan i kawior, czyli na bogato	KOLACJA Z WINAMI MUSUJĄCYMI
43	Baba z tysiąca i jednej nocy	KOLACJA FRANCUSKA
47	Iberia w szklance i na talerzu	KOLACJA HISZPAŃSKA
51	Nie samym sznyclem żyje Wiedeń	KOLACJA AUSTRIACKA
55	Piemont nieoczywisty, czyli wszystko, tylko nie nebbiolo	KOLACJA PIEMONCKA
59	Tamtejsze wina nie zawsze smakują z lokalną kuchnią	KOLACJA POŁUDNIOWOWŁOSKA
63	Jak łatwo dogadać się przy winie	KOLACJA WĘGIERSKA
67	Mało brakowało, a zjadłbym słonia	KOLACJA POŁUDNIOWOAFRYKAŃSKA
71	Jak tęskniłem do zupy	KOLACJA POŁUDNIOWOAMERYKAŃSKA
75	Ameryka od kuchni	KOLACJA PÓŁNOCNOAMERYKAŃSKA
79	Co jeść, gdy stoi się do góry nogami	KOLACJA Z ANTYPODÓW
83	Uczta dla melomanów	KOLACJA OPEROWA
87	Na wschód od Maghrebu	KOLACJA ORIENTALNA
91	Bogu dzięki, mamy warzywa	KOLACJA WEGETARIAŃSKA
95	Wybory trudne tylko z pozoru	KOLACJA WEGAŃSKA
99	Wrzuć coś na ruszt	KOLACJA Z GRILLA
103	Żegnajcie pomidory	KOLACJA JESIENNA
107	Warzywa w pełnej krasie	KOLACJA WIOSENNA
111	Przyjęcie mięsno-owocowe	KOLACJA MIESZCZAŃSKA
115	Na ucztę w Soplicowie	KOLACJA DWORSKA
119	Wino nie tylko od święta	KOLACJA POLSKA CODZIENNA

123	Rondle i półmiski pod Wawelem	KOLACJA KRAKOWSKA
127	Prosto z krakowskiego Kazimierza	KOLACJA Z KUCHNIĄ ŻYDOWSKĄ
131	Na świętego Marcina najlepsza gęsiną	KOLACJA ŚWIĘTOMARCIŃSKA
135	Co włożyć do koszyczka	ŚNIADANIE WIELKANOCNE
139	Moje Boże Narodzenie	KOLACJA WIGILIJNA

### CZĘŚĆ III

#### **142 WINO I SERV**

152	Podziękowania
153	Indeks win
154	Indeks potraw wg typu
156	Indeks potraw alfabetyczny



# Aperitif

---

**W**szyscy, którzy mnie znają, wiedzą, że od co najmniej dziesięciu lat zarzekam się, że napiszę książkę o łączeniu wina z potrawami. W końcu przestałem mówić. Napisałem. Zachęcony przez kolegów z wydawnictwa Czas Wina i nieustannie dopingowany przez żonę usiadłem i spisałem moje pomysły oraz doświadczenia ostatnich dwudziestu lat spędzonych między kieliszkiem a talerzem. I oto jest.

Głównym celem książki, którą trzymają Państwo w ręku, jest pokazanie, jak bardzo to, co mamy w kieliszku, wpływa na smak spożywanych przez nas potraw i na odwrót: jak odpowiednio dobrane jedzenie może zmienić smak oraz aromaty wina na lepsze.


Całość podzielona jest na dwie części. W pierwszej staram się przekazać to, co warto wiedzieć, by zrozumieć zasady, na jakich łączymy wino i jedzenie. Druga to właściwie moje kulinarne wspomnienia, lista wyjątkowych kolacji, które miałem okazję nie tylko prowadzić, ale i współtworzyć – sugerując potrawy i dobierając do nich odpowiednie wina. Na końcu znajduje się krótki suplement o tym, jak łączyć z winem sery, oraz indeks, który ułatwi korzystanie z tego przewodnika. Mam nadzieję, że pomogę Państwu w kulinarno-winiarskich próbach, które czynią nasze życie jeszcze bardziej smakowitym.

W prowadzonych przeze mnie warsztatach podczas kursów sommelierskich zachęcam przede wszystkim, by obok połączeń oczywistych, kanonicznych, szukać własnych – nieco bardziej abstrakcyjnych, dziwnych, ale z jakichś powodów odpowiadających naszym podniebieniom. Ta książka nie powstała po to, by udzielać gotowych odpowiedzi, lecz jedynie sugerować kolejne pytania, które powinniśmy sami sobie zadawać.

Trudno jednak czytać o jedzeniu i winie „na sucho”. Proszę zatem wszystkich o napełnienie kieliszków – na przykład jakimś zacyjnym winem z bąbelkami – i bez dalszych wstępów: zaczynamy!

CZĘŚĆ PIERWSZA

*Na początek  
trochę teorii*



**O**dobieraniu win do potraw napisano już w świecie wiele i zapewne oparła się na tym niejedna habilitacja. Ciągłe próbujemy „ugryźć” ten temat, scalić i zamknąć w jakimś zbiorze zasad oraz przepisów. I wciąż czujemy permanentny niedosyt. Szczególnie w Polsce na temat łączenia win z potrawami nie powiedziano jeszcze wszystkiego.

Nie jestem odosobniony w przekonaniu, że wino stworzone jest właśnie po to, by towarzyszyło potrawie. Staje się wówczas bardziej przystępne, a skutki jego lekkiego nadużycia na drugi dzień są nieco łagodniejsze. Jednak przede wszystkim pite do odpowiednio dobranej potrawy znacznie lepiej będzie nam smakować. I *vice versa* – jedzenie, gdy dopełnić je kieliszkiem odpowiednio dobranego wina, zyskuje nowe, pełniejsze smaki, a posiłek sam w sobie staje się bardziej niezwykły i elegancki.

# — Dlaczego w ogóle jemy?

## 1

### POZIOM FIZJOLOGICZNY

---

Jemy, by dostarczyć naszemu organizmowi paliwa do metabolizmu, w wyniku którego otrzymujemy energię potrzebną do życia. Na tym etapie wystarczy, by jedzenie było regularne, pożywne i zdrowe. Tym jednak różnimy się od reszty stworzeń na ziemi, że większości z nas to nie wystarcza.

## 2

### POZIOM EMOCJONALNY

---

Spożywanie posiłków po prostu sprawia nam przyjemność. Jemy, ponieważ lubimy to robić. Ludzi można podzielić na tych, którzy jedzą, by żyć, i tych, którzy żyją, by jeść. Nie muszę dodawać, że zdecydowanie znajduję się w tej drugiej grupie.

## 3

### POZIOM SPOŁECZNY

---

Wspólne biesiadowanie jest jednym z najważniejszych elementów stadnego życia człowieka. Jemy podczas większości spotkań towarzyskich i przy wszystkich niemal ważnych okazjach. Właściwie każde święta (bez względu na wyznanie czy ich charakter) łączą się z tradycyjnymi potrawami. Jeżeli chcemy uczcić jakąś okazję, zapraszamy przyjaciół na obiad czy kolację. Gdy spotykamy się z kimś na pół godziny „na mieście”, idziemy na ciastko lub na kawę (właściwie na jedno i drugie – bo jakże pić kawę bez ciastka?). Jedzenie ciągle nam towarzyszy, a powinno mu – w ramach rozsądku – towarzyszyć wino.

## 4

### POZIOM INTELEKTUALNY

---

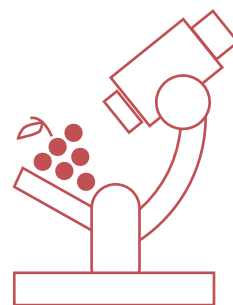
Lubimy poznawać nowe smaki, odkrywać nieznanne nam wcześniej połączenia przypraw i aromatów. Poznajemy egzotyczne kraje, podróżując kulinarnymi szlakami. Dla takich poszukiwaczy połączenie wina i jedzenia będzie także okazją do przyjemności odkrywania czegoś nowego, czasem nawet bardzo zaskakującego. **To właśnie dla nas jest ta książka.**

## Szkiełko i oko

Chemicy, neurologi, dietetycy oraz cała gromada mędrców są w stanie zbadać, zmierzyć i opisać to, co czujemy naszym smakiem oraz innymi zmysłami. Co więcej, potrafią naukowo wytłumaczyć, jakie procesy chemiczne zachodzące w naszym organizmie odpowiadają za to, że coś nam smakuje, że czasem jest kwaśne lub pięknie pachnie. Owszem, wiemy już, że zapach liści czarnej porzeczki w nowozelandzkim sauvignon blanc albo zielonej papryki w cabernetach jest wywołany przez pirazyny. Maślano-śmietanowe nuty w fermentowanym w beczce chardonnay to z kolei diacetyl, który jest wynikiem fermentacji jabłkowo-mlekowej. Wiedza o wszystkich tych technikaljach nie jest oczywiście konieczna, by wiedzieć, z czym podawać sauvignon lub chardonnay. Łączenie wina z potrawami nie jest nauką ścisłą, nie jest w ogóle nauką – raczej sztuką wynikającą z własnych doświadczeń, a przede wszystkim upodobań. Zanim zatem zaczniemy smakować potrawy oraz zastanawiać się, co podać do naszych ulubionych dań, powinniśmy zatrzymać się na chwilę przy teorii. A dokładnie fizjologii smaku.

## Fizjologia smaku

Istnieją cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. Jest jeszcze jeden, odkryty dawno temu przez Japończyków – umami, jednak w winie się nie pojawia. Niezwykle rzadko też poczujemy w kieliszku słoność. A zatem wino smakuje mieszanką słodczy, kwasowości i gorzkości. Smaki te wyczuwamy receptorami, które znajdują się w kubkach smakowych umieszczonych na języku. Przyjmuje się, że na jego czubku najwięcej jest receptorów odpowiedzialnych za percepcję słodkości, środkowo-boczna część to smak słony, tył boków odpowiada za doznanie kwasności, u nasady języka zaś, bliżej przetyku, znajduje się najwięcej receptorów smaku gorzkiego. Próbując wina, rozprawdzamy je po całym ustach, tak by wszystkie kubki smakowe równomiernie poczuły jego smak i wspólnymi siłami wysłały do mózgu komunikat, który w dużym uproszczeniu brzmi: „dobre” lub „nie dobre”. Podobnie jest z potrawami i wszystkim tym, co jemy.

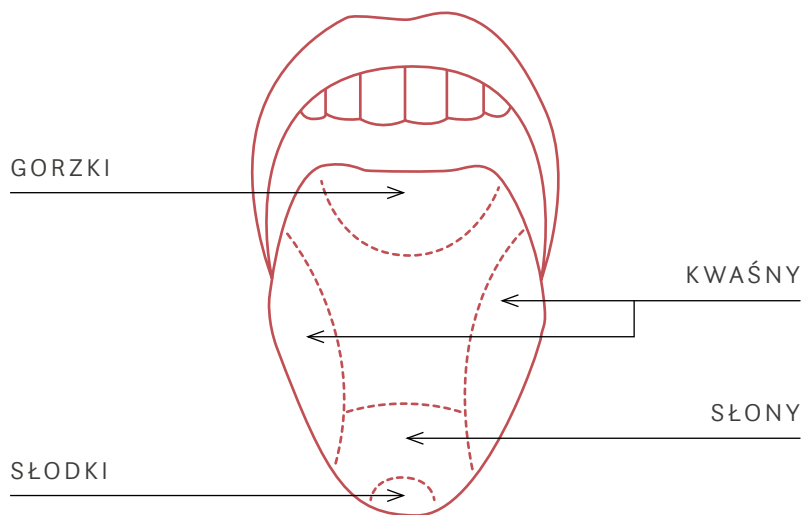


*Zapach liści czarnej porzeczki w nowozelandzkim sauvignon blanc albo zielonej papryki w cabernetach jest wywołany przez pirazyny. Maślano-śmietanowe nuty w fermentowanym w beczce chardonnay to z kolei diacetyl, który jest wynikiem fermentacji jabłkowo-mlekowej.*

## Zapach ma znaczenie

Równie ważny jak smak jest zapach – zarówno wina, jak i wszelakich potraw. Degustując, najpierw instynktownie wachamy pokarm lub napój, a dopiero potem bierzemy do ust. Dzięki połączeniu naszej jamy gębowej z nosem, jedząc nadal czujemy zapach pokarmu, a co za tym idzie smak. Każdy z nas przynajmniej raz w życiu był tak przeziębiony, miał tak zatkaany nos, że nie mógł przez niego oddychać. Pamiętacie, że wtedy w ogóle nie czuliśmy smaku? Wystarczy zresztą zatkać sobie nos i natychmiast to, co mamy akurat w ustach, zupełnie traci smak. Połączona bezpośrednio z naszym mózgiem opuszka węchowa w równym stopniu co kubki smakowe przekazuje informacje o tym, co jemy i pijemy. Dlatego właśnie tak dużą uwagę zwracamy na to, jak pachną nasze potrawy oraz dobierane do nich wina.

W winie znajdziemy cztery podstawowe smaki: słony, słodki, kwaśny i gorzki. Najbardziej pocujemy w kieliszku słoność.

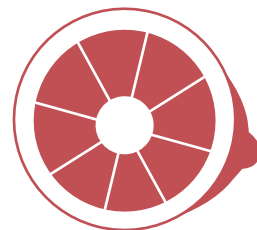


## Degustacja – co czujemy w winie?

- **Słodycz** – to najprostsza sprawa. Oceniamy, czy wino jest wytrawne, półwytrawne, półsłodkie czy słodkie. Ważne, by przy tym nigdy nie sugerować się, a przynajmniej nie wyłącznie, informacją z etykiety. Czasem laboratoryjnie mierzony poziom cukru wskazuje na to, że zawartość butelki jest wytrawna – ale bogactwo i charakter jego aromatów są tak intensywne, tak „słodkie”, że i wino wydaje się słodsze. I na odwrót: niejedno wino ze sporą ilością cukru z powodu wyższej kwasowości, wysokiego poziomu tanin czy alkoholu wyda nam się

wytrawniejsze. Nie zapominajmy nigdy, że to właśnie nasze subiektywne odczucia będą tu najważniejsze – bo to przecież w ostateczności nam (i ewentualnie naszym gościom) najbardziej powinno wino smakować.

- **Kwasowość** – to chyba najważniejszy element budujący wino. Nie mylmy go z kwaśnością. Wino skwaszone jest zepsute. Kwasowość natomiast daje świeżość i żywotność. Powoduje, że zawartość kieliszka nie jest tylko wodą z dodatkiem aromatów i alkoholu. Ma też zasadnicze znaczenie przy łączeniu z jedzeniem. W przypadku dań kwaśnych szczególnie istotne jest zrównoważenie odpowiedniego poziomu kwasowości potrawy i wina. Im kwaśniejsza jest potrawa, tym trudniej dobrać do niej wino – więcej o tym w rozdziale o sosach.



---

## Wino i cytryna

## ĆWICZENIE

---

Mając otwartą butelkę wytrawnego wina o zdecydowanej kwasowości, warto zrobić to proste ćwiczenie. Wypijmy łyk wina. Zwróćmy szczególnie uwagę na jego świeżość, którą zawdzięcza kwasowości. Następnie wgrzyźmy się porządnie w plasterki cytryny, a gdy już wykrzywi nas od kwaśnego soku, weźmy kolejny łyk.

Zaobserwujmy, jak zmieniło się wino wypite po zjedzeniu czegoś bardzo kwaśnego.

Pierwsze wrażenie – wino stało się słodkie. Co czujemy dalej? – Nic. Wino stało się płaskie, wodniste i nijakie. Co spowodowało taką zmianę? Przecież nie dodaliśmy ani cukru, ani wody. To nie wino się zmieniło, tylko sposób

odbierania kwasowości przez nasz mózg. Po zjedzeniu cytryny receptory smaku zmusiły układ nerwowy do przeskalowania się na odbiór czegoś bardzo, bardzo kwaśnego. Gdy po chwili skosztowaliśmy wina o normalnej, lecz dużo niższej od cytryny kwasowości, w ogóle nie została ona zarejestrowana.

To krótkie ćwiczenie pokazuje dwie ważne prawdy o winie:

- **Alkohol** – sądzę, że przywiązujemy zbyt duże znaczenie do poziomu alkoholu. Jeśli wino ma 12 procent, to niekoniecznie będzie w smaku słabsze (łżejsze) od wina piętnastoprocentowego. Czasem jednak procentowa zawartość alkoholu może być ważna. Im delikatniejsza potrawa, tym bardziej przeszkadzał będzie wysoki, zbyt mocno wyczuwalny poziom alkoholu. Lekka warzywna sałatka popijana czternastoprocentowym winem wyda nam się papierowa i nijaka. Niekiedy jednak, gdy potrawa wymaga czegoś naprawdę ciężkiego i intensywnego, te dwa–trzy dodatkowe procenty mogą nam bardzo pomóc.

1. Nigdy nie należy zagryzać wina cytryną.
2. Uzmysławia, jak ważna jest kwasowość w winie – gdy zanikła (w tym przypadku sztucznie i tylko na chwilę), wino stało się płaskie i nijakie.

- **Taniny** – zwane też garbnikami, występują przede wszystkim w skórkach winogron oraz ich pestkach. Poza kilkoma wyjątkami znajdziemy je w czerwonych winach powstałych z winogron, których skórki macerowane były w moszczu przez kilka, czasem nawet kilkanaście dni. Zawarte w winie taniny przebijają powłokę białkową i rozpuszczają nam ślinę, której zadaniem jest „naoliwienie” ust i przełyku, by łatwiej nam się gryzło i połykało. Po wypiciu tannicznego wina czujemy, jak język trze o podniebienie, a wargi o zęby i dziąsła. Wrażenie cierpkości, suchości i ściągnięcia to odbierany receptorami dotyku efekt wywołany właśnie przez taniny. W łączeniu z potrawami tanniczność będzie miała zasadnicze znaczenie, bo to ona często determinuje ciężkość i charakter wina, a co za tym idzie – sposób jego łączenia z potrawami.

---

## Jak rozpoznać dobre taniny?

## ĆWICZENIE

---

Często w opisach win przeczytać można informację, że wino ma dojrzałe, słodkie taniny lub wręcz przeciwnie – taniny są zielone i gorzkie. Oczywiście nam zależy na tych pierwszych, dlatego winiarze starają się, by zbierane przez nich owoce były jak najbardziej dojrzałe. Odpowiednio przetworzone w winiarni i właściwie leżakowane w piwnicach dadzą wyjątkowe wino. Jest prosty sposób, by sprawdzić, czy garbniki w naszym winie są odpowiednio dojrzałe i eleganckie. Otwieramy i próbujemy jakiegoś mocno garbnikowego wina, na przykład tannata, cabernet sauvignon lub nebbiolo. Zwracamy uwagę, jak intensywne są zawarte

w nim taniny. Następnie nasypujemy na rękę kilka szczypt soli, zlizujemy je i robimy drugi łyk. Obserwujemy, co stało się z taninami. Jeżeli w kieliszku znalazło się solidne, odpowiednio dojrzałe wino, to cierpkie garbniki powinny zniknąć, a przynajmniej zdecydowanie złagodnieć. Dzieje się tak dlatego, że po zjedzeniu soli nasze ślinianki zaczęły zdecydowanie szybciej pracować, wytwarzając taką ilość śliny, że bez problemu daje sobie ona radę nawet z mocno garbnikowym winem. Podobne działania mają słone sosy, oliwy i inne tłuszcze. I to właśnie z nimi najlepiej komponują się wina o wysokiej zawartości garbników.

- **Styl wina** – coś, czego nie da się tak łatwo zmierzyć czy zważyć, co trudno dokładnie zdefiniować. Wino może być proste, delikatne i łatwe do picia albo wręcz przeciwnie: bogate i skomplikowane. Często ma bukiet składający się z wielu przenikających się wzajemnie nut zapachowych albo odwrotnie: pachnie i zachwyca nas jednym konkretnym aromatem. Absolutnie nie chcę tu wprowadzać jakichkolwiek ocen i prób wartościowania win – ciężkie i skomplikowane to dobre, lekkie i proste – gorsze. Nie chodzi o poziom jakościowy tego, co mamy w kieliszku, a jedynie o styl. To także pomoże nam w zestawianiu z jedzeniem. Im prostsza (złożona z mniejszej liczby składników, mniej



wielopoziomowa) potrawa – tym i wino powinno być prostsze. Do bogatego, pełnego barokowego przepychu wina w naturalny sposób szukać będziemy podobnego dania.

---

## Jeszcze trochę cytrynki

---

Z cytryną i winem łączy się pewna krakowska anegdota. Do nobliwej restauracji przy Rynku Głównym przyszedł stały gość. Obsługiwał go zaprzyjaźniony sommelier. Facet (bo to było w Krakowie) zamówił danie z ryby, a do tego wspólnie ze znającym się na rzeczy kelnerem wybrali butelkę sylvanera. Po jakimś czasie obsługujący podszedł ponownie do stolika, by zapytać, czy wszystko w porządku. Gość odpowiedział, że tak owszem, ryba doskonała, wino w sumie też, tylko... okazało się, że ma nieco zbyt wysoką kwasowość jak na tę potrawę i następnym razem warto sięgnąć

po coś innego. Zmartwiony sommelier nie mógł sprezentować od siebie nowej butelki (przypominam, rzecz nadal dzieje się w Krakowie). Wpadł jednak na inny pomysł. Przyniósł ćwiartkę cytryny i jej sokiem skropił potrawę. Skoro wino było zbyt kwasowe, wystarczyło podnieść kwasowość potrawy, dopasowując ją do tego, co znajdowało się w kieliszku. Pamiętajmy o tym pomysle – bardzo przydaje się w kuchni. Ostrzegam tylko, by z nim nie przesadzić. Choćbyśmy zużyli tuzin cytryn, to i tak z wytrawnego rieslinga nie zrobimy słodkiego muskata.

## Najważniejsza zasada: co komu smakuje

Dobre wino to takie, które nam smakuje. Podobnie jest z połączeniami kulinarnymi. Najlepsze jest takie zestawienie, które nam odpowiada. Już dawno przyzwyczailiśmy się do tego, że mamy różne smaki i absolutnie nie ma w tym nic złego. Do ryby zazwyczaj podamy białe wino. Jeżeli jednak ktoś pija tylko czerwone, to dlaczego zmuszać go do popijania wykwintnego jesiotra czymś, co z definicji mniej będzie mu smakowało? Bywa, że człowiek uczulony jest na zawarte w czerwonym winie taniny. Czy to oznacza, że jedząc stek, musi popijać go cabernetem lub shirazem, narażając się na kilkugodzinną migrenę następnego dnia? Moja ciotka lubi tylko słodkie wina, więc podczas świątecznego obiadu leją jej puttonowego tokaja do sałatki śledziowej. Ręka mi się trzęsie, zęby zgrzytają, ale co tam!, najważniejsze, by każdemu (w tym cioci) smakowało. Pamiętajmy jednak, że większość z nas, szczególnie pijących regularnie wino, ma dość podobne upodobania wynikające choćby z fizjologii. Większości będą smakowały zestawienia ułożone według standardowych, dawno wypracowanych reguł, które omawiam poniżej.

---

*Dobre wino to takie, które nam smakuje. Podobnie jest z połączeniami kulinarnymi. Już dawno przyzwyczailiśmy się do tego, że mamy różne smaki i absolutnie nie ma w tym nic złego.*



# Na świętego Marcina najlepsza gęsina

**T**rudno dziś stwierdzić, czy św. Marcin jadł gęsinę, ale mimo to właśnie ten święty jest z nią związany. Urodził się w 316 roku w rodzinie rzymskiego oficera w Panonii, gdzieś na pograniczu dzisiejszej Austrii i Węgier. Jako młody legionista trafił do Galii, gdzie stacjonował w okolicach miasta Amiens. Po przyjęciu chrześcijaństwa oddał się życiu duchowemu, by z czasem zostać biskupem Tours.

Dzień świętego Marcina przypada 11 listopada i od wieków obchodzony jest w wielu krajach Europy. Ze względu na zbliżający się adwent była to ostatnia szansa na huczną zabawę oraz jedzenie mięsa i łakoci. Ci, których było na to stać, jadali głównie gęsi, które w listopadzie mają ponoć najlepsze mięso. Zachowało się wiele przysłów związanych z tą tradycją: „Na Marcina gęś do komina” czy też „Na dzień świętego Marcina dużo gęsi się zarzyna”. Po uczcie wrócono z koloru gęsiich kości, jaka będzie pogoda podczas zbliżającej się zimy. Zresztą z tym świętym wiąże także się mnóstwo meteorologicznych przysłów, na przykład: „Gdy liście przed Marcinem spadają, to mrozną zimę zapowiadają” lub „Od świętego Marcina zaczyna się zima”.

Tradycja podawania pieczonej gęsi przetrwała do dziś w wielu krajach Europy Środkowej. W Niemczech, Holandii czy Austrii odbywają się uroczyste procesje ku czci świętego. Wieczorami w wigilię święta poprzebierane dzieci wędrowały ulicami od domu do domu, prosząc o słodycze – niby to dla świętego biskupa z Tours. Świętomarcińska tradycja przetrwała także w Wielkopolsce. W Poznaniu oraz Międzyzdrojach organizowane są tego dnia słynne jarmarki, podczas których sprzedaje się tradycyjne rogalie z nadzieniem z białego maku.

Mało kto wie, że zarówno w minionych czasach, jak i dziś, Polska była i jest potentatem, jeżeli chodzi o hodowlę gęsi. Tradycja ta sięga początków XVII stulecia. Największy jej rozkwit nastąpił w XIX wieku. Wtedy to rocznie sprzedawano u nas ponad trzy i pół miliona żywych gęsi. Większość z nich przeznaczona była na eksport – głównie do Niemiec. Za granicę

## MENU

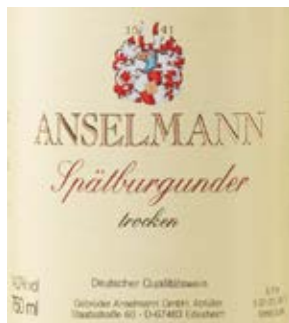
Pâté z gęsiich wątróbek  
z konfiturą z czerwonej  
cebuli

*Spätburgunder*  
z *Palatynatu*

—  
Gęsie żołądki  
*Sangiovese z Izraela*

—  
Pierś gęsi w sosie  
z czarnych porzeczek  
*Châteauneuf-du-pape*

—  
Rogal świętomarciński  
*Wino lodowe*



Wytrawny pinot noir z niemieckiego Palatynatu o bukacie uwodzącym aromatami truskawek, malin i czereśni, wzbogaconymi o nuty kwiatowe. Usta bogate, krągłe, eleganckie i harmonijne o bardzo długim posmaku.

GORĄCA PRYZYSTAWKA

gęsi przepędzano stadami, na piechotę. Aby zabezpieczyć ptakom nogi przed długim marszem maczano je w płynnej smole, a następnie przepędzano po drobnym piasku. Metoda ta nazywana była „podkuwaniem gęsi”.

Dzisiaj Polska jest największym producentem gęsiny w Europie. Hodowla gęsi w Polsce jest znacznie bardziej ekologiczna niż w przypadku innego drobiu. Już kilka dni po wykluciu pisklęta korzystają z zielonych wybiegów, łąk i pastwisk, a dożywiane są wyłącznie paszami zbożowymi. Dzięki temu ich mięso uznawane jest za jedno ze zdrowszych w naszej diecie. Jedźmy zatem gęsinę!

## Piąta ćwiartka, czyli wątróbki

Oto jedna z moich ulubionych przystawek, znana wszystkim gościom dworu w Sierakowie. Delikatnie kremowe i lekkie niczym mus pâté, podawane na przyrumienionej z dwóch stron maślanej brioszce. Koniecznie z dodatkiem konfitury z czerwonej cebuli duszonej w winie i tymianku.

Jakby się ktoś uparł, to do samego musu można podać jakieś silniejsze, może beczkowe, białe wino. Jednak będąca nieodzowną częścią tego dania czerwona konfitura z cebuli absolutnie to wyklucza. Zdecydowanie potrzebujemy czegoś czerwonego, ale niezbyt nachalnego i agresywnego w smaku. Czyli **PINOT NOIR!** Proponuję to wino w południowoniemieckiej wersji, czyli jako **SPÄTBURGUNDER**.

## Gęsie pipki, czyli co?

Gęsie żołądki – bo to właśnie są pipki – są popularnym daniem kuchni żydowskiej z terenów dawnej Rzeczypospolitej. Klasyczny przepis zaleca, by wcześniej obgotowane mięso dusić przez wiele godzin w sosie z wywaru i śmietany. Ja wolę „ciemniejszą” wersję i podczas duszenia dodaję sporo suszonej słodkiej papryki, cebuli, trochę czerwonego wina i pasty pomidorowej. Gulasz z żołądków można podawać z kluseczkami albo ze świeżą bagietką.

Choć mięso delikatne, to jednak potrawa jest dość intensywna, w dodatku do pierwszej przystawki podaliśmy już jedno czerwone wino. Teraz zatem powinniśmy sięgnąć po coś mocniejszego. Myślę, że niezbyt ciężkie sangiovese będzie tu dobrze pasowało. Aromaty czerwonych owoców dobrze się ułożą z ciemnoczerwonym sosem, a balansująca między taninami a kwasowością struktura dobrze uzupełni się z zawiesistym sosem.

Może być klasycznie **CHIANTI** albo bardziej nowoświatowe **SANGIOVESE** z Izraela.

## Piersi w sosie z czarnych porzeczek

Moje pomysły na gęś pieczoną w całości opisałem przy okazji kolacji wiedeńskiej. Teraz proponuję zająć się najlepszą częścią gęsiny, czyli smażonymi na patelni pierśmi. Każdy robi je według swoich sposobów i upodobań. Jedni wysmażają bardziej, inni mniej. Gdy już ściągniemy mięso z patelni, czas na sos. Zlewamy nadmiar tłuszczu, a na to, co zostanie, wlewamy trochę czerwonego wina, nieco brandy lub koniaku, dodajemy dwie łyżki konfitury z czarnej porzeczki i czekamy, aż całość lekko odparuje. Ten sos będzie przepustką dla naszego wina.

Literatura sommelierska uczy, że do gęsiny tradycyjnie podaje się wina z odmiany pinot noir. Lecz gdy odwiedzimy regiony, gdzie gęsiną jest ważnym elementem tradycji kulinarnej – choćby południe Francji, Węgry czy Austrię – łatwo zaobserwujemy, że pinotów jak na lekarstwo, a gęsi w bród. Dla mnie odmianą, która dobrze komponuje się z potrawami z tego ptactwa, jest **MERLOT** oraz wina z Doliny Rodanu, jak choćby najszlachetniejsze z nich, czyli **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**.

## Rogale od świętego Marcina

Na deser naturalnie poznański rogal obłany ze wszystkich stron lukrem, nadziany masą z bakalii i białego maku. Zwyczaj wypiekania rogali w okolicach 11 listopada znany był w stolicy Wielkopolski przynajmniej od połowy XIX wieku. Legenda łączy go z osobą proboszcza parafii św. Marcina. Miał on zachęcać, by w dniu patrona jego wzorem dzielić się z biednymi. Obecny na mszy cukiernik namówił swojego szefa, by pieczone przez nich rogalie sprzedawać bogatym, ubogim zaś rozdawać za darmo.

W tym wypieku dominuje przede wszystkim cukier, ale także maślaność półfrancuskiego ciasta i aromaty bakalii, głównie kandyzowanej skórki pomarańczowej. Nie szukając daleko, bo niewiele ponad dwie godziny drogi od Poznania, znajdziemy idealnie pasujący do rogali dodatek, czyli **WINO LODOWE** z Winnicy Turnau.



Czerwone wytrawne wino toskańskie o aromatach słodkich przypraw i zdecydowanym zapachu czerwonych owoców i czarnej herbaty. W ustach delikatne, z dotknięciem słodczy, pozostawia przyjemny i długi posmak.

DESER



# Moje Boże Narodzenie

**C**zęsto, gdy opowiadam o winach do wigilijnych dań, wiele osób dziwi się, że w ogóle myślę o alkoholu podawanym w ten wieczór. A dlaczego nie? Przecież to najważniejsza kolacja w roku. Przez wiele dni przygotowujemy się, by wyszła jak najpiękniej. W spiżarni trzymamy specjalnie odłożone prawdziwki zebrane podczas wakacji, ryba jest odpowiednio wcześniej zamówiona u sprawdzonego dostawcy, kapusta kupiona u tej, a nie żadnej innej pani na targu. Dbamy, by produkty były najwyższej klasy.

W moim rodzinnym domu na tę jedyną kolację wyjmowaliśmy specjalny obrus, polerowaliśmy sztucce po dziadkach i z drzeniem rąk wyjmowaliśmy z kredensu zabytkowy talerzyk, na którym kładło się opłatki. Wszystko miało być najuroczyściej i najsmaczniej. Skoro tak, to dlaczego w tym wszystkim nie miałby się pojawić jeden lub dwa kieliszki wina? Przecież wino także powoduje, że jest bardziej uroczyście i jeszcze smaczniej. Oczywiście wtedy, gdy dobrze dobierzemy je do potraw i gustów zaproszonych gości.

Dobieranie wina do wigilijnych dań nie jest łatwe. Po pierwsze trzeba znaleźć takie, które dobrze połączy się z kilkoma potrawami podawanymi w krótkich odstępach czasu. Po drugie: polskie tradycyjne świąteczne potrawy wprost najeżone są sommelierskimi pułapkami – takimi jak zupy na zakwasach, kiszzone kapusty czy słodko-słone smaki. Spróbujmy jednak na coś się zdecydować. Zapraszam na moją wigilię.

## Wigilijne zupy

Gdybym koniecznie chciał dobierać wino do barszczu, to na podstawie kolorów, intensywności i nut smakowych proponowałbym młode **RONDO** z **REGENTEM**. Ale to nie ma sensu. Trzeba powiedzieć sobie prawdę prosto w oczy – ani do barszczu wigilijnego, ani do wielkanocnego żuru

## MENU

Barszcz z uszkami  
*Rondo-regent*

—  
Pierogi z kapustą  
i grzybami  
*Pinot gris*

—  
Karp z czerwoną  
kapustą oraz chałką  
*Cru beaujolais*

—  
Fasola jaś z sosem  
z wędzonych śliwek  
*Côtes du ventoux*

—  
Kluski z makiem  
*Sherry cream*

GORĄCA PRYZYSTAWKA



Białe wytrawne wino z Alzacji pachnące pigwą i brzoskwinią, z nutami miodu i tostów, podbite przez wyczuwalną na podniebieniu brioszkę i akcenty dymne. Całość jest potężna i harmonijna, na finiszu zaakcentowana przez ciekawe nuty cytrusowe.

## Pierogi z kapustą i grzybami

Kapustę z grzybami w sumie łatwo się robi. Jest zdrowa, a przy tym mało kaloryczna, można ugotować duży gar i jeść przez pół tygodnia. Dlatego też dość często pojawia się w naszym domu w ciągu roku. Jakoś jednak tak wychodzi, że zawsze ta najlepsza jest podczas świąt. Pierogi z taką kapustą to naprawdę niebo w gębie.

Wytrawny, nie za stary **PINOT GRIS** to najlepsza opcja, która połączy kapustę i grzyby we wszystkich wydaniach: od gołąbków przez pierogi, kończąc na kapuście z grochem. Najwięcej szarych pinotów znajdziemy w Alzacji. Ja zwracam też uwagę na te ze Słowenii (sivi pinot) oraz z Węgier (szürkebarát) – szczególnie z wulkanicznych obszarów nad Balatonem.

## Karp z czerwoną kapustą oraz chałka

W naszym domu nikt właściwie nie lubi karpia, a mimo to podczas wigilii karp zawsze był. W końcu postanowiliśmy pójść po rozum do głowy i zaczęliśmy kupować inne ryby. Zostaliśmy jednak przy tradycyjnym sposobie przyrządzenia i dodatkach. U nas karpia-nie-karpia je się smażonego w panierce. Do tego surówka z czerwonej kapusty oraz –obowiązkowo – chałka. Ta ostatnia wywodzi się z tradycji żydowskich, których nadal dużo przetrwało w polskich domach.

Gdy ponad dwadzieścia lat temu zaczynałem pracę w sklepie Domu Wina przy ulicy Starowiśnej, mnóstwo ludzi przychodziło przed świętami, chcąc kupić wino na wigilijną wieczerzę, do ryby. Każdy pytał o białe, a ja jak mantrę powtarzałem i powtarzam nadal, że wigilijny karp niekoniecznie jest potrawą do białego wina. Po pierwsze, sama ryba – tłusta, ciężka i bardzo intensywna w smaku. Po drugie, smażona w panierce na głębokim tłuszczu. Owszem, można ją połączyć z jakimś bardzo intensywnym białym winem – **CHABLIS PREMIER CRU** lub długo leżakowany nad osadem szampan będą doskonale pasowały, ja jednak polecam jakieś



lekkie czerwone, odrobinę schłodzone wino, na przykład coś z Beaujolais, choćby **JULIÉNAS**. Nowoświatowy pinot noir też jest warty wzięcia pod uwagę.

## Piękny jaś i śliwka w kompot

Obowiązkowym i uwielbianym przez wszystkich członków mojej rodziny wigilijnym daniem jest gotowana fasola jaś. Polewamy ją topionym masłem i właściwie na tym koniec. Z rodzinnych stron mojego wuja przyszła tradycja łączenia fasoli z wędzonymi śliwkami. Babcia robiła sos z duszonych w niewielkiej ilości wody suszonych węgieriek. Tak sobie myślę, że gdyby zamiast wody podlać je białym winem, to sos byłby jeszcze ciekawszy. Prosta, ale genialna w swoim smaku potrawa. Aż się prosi, by dodać do tego odrobinę podsmażonego bekonu. Ci, którzy chcą zachować tradycyjny post, muszą z tym poczekać do następnego dnia.

Do gotowanej fasoli z masłem pasuje dowolne białe wino, choćby to, które podawaliśmy do kapusty i pierogów. Jeżeli natomiast pokusimy się o sos śliwkowy, wówczas lepiej będzie sięgnąć po coś czerwonego, a więc albo Burgundię, którą podaliśmy do ryby, albo coś pełniejszego z Doliny Rodanu – na przykład z apelacji **VENTOUX**.

## Kluski z makiem

Mak pojawia się niemal w każdym wigilijnym menu w Polsce. W różnej formie: a to makielek, a to łazanek, kutii czy po prostu w formie makowca. U nas w ten uroczysty wieczór jako deser podaje się kluski z makiem. Mają one właściwie takie samo ciasto jak kopytka, z tą tylko różnicą, że kształtuje się je w małe cygara, a po ugotowaniu miesza z makową masą z miodem i mnóstwem bakalii. Pyszne. Podczas wigilii nikt już nie ma siły, by zjeść tego więcej, za to następnego dnia, odgrzane na maselku... mniem.

Zawsze kiedy próbuję słodkiego wina z regionu Jerez, myślę o świętach. Przecież w tym winie jest wszystko, co najlepsze, najśodsze podczas świąt. Prażone orzechy, rodzynki, kandyzowane owoce, daktyle i miód. **SHERRY CREAM** będzie pasowało nie tylko do makowców, także do ciast i orzechowych tortów, pierników i cwibaków (czyli keksów) – jednym słowem do wszystkiego, co z bakaliami.

## Kompot z winem po węgiersku

Kompot z suszonych owoców to kolejna potrawa, bez której trudno wyobrazić sobie wigilijny wieczer. Naturalnie winem kompotu popijać nie będziemy. Możemy jednak – wzorem naszych bratanków z Węgier – do gotującego się suszu wlać szklankę lub dwie wytrawnego, czerwonego wina. Po kilkunastu minutach gotowania alkohol wyparuje, a nam pozostanie piękny, czerwony kolor oraz niezwykły, bardzo świąteczny aromat. Kompot podajemy na ciepło lub schłodzony – tu pełna dowolność.

DESER

Można, oczywiście, podawać białe do ryby, a czerwone zawsze w temperaturze pokojowej. Sam znam dziesiątki ludzi, którzy, zaopatrzeni w tę wiedzę, dobrnęli jakoś późnego wieku bez większych kompromitacji. Czy nie lepiej jednak odwołać się do własnego smaku? Wojciech Giebuta nam ten smak wyszkolił tak, że poradzimy sobie nawet ze śledziem w oleju i zupą. Po jego lekcjach sami będziemy potrafili dobrać najbardziej odpowiednie winne towarzystwo dla tego, co na talerzu. Albo na odwrót. Książka praktyczna jak korkociąg kelnerski, otwierająca oczy jak wizyta w Burgundii i lekka jak sałata z pinot gris.

**ŁUKASZ MODELSKI**, dziennikarz Radiowej Dwójki,  
autor książek o kulturze kulinarnej

Dwadzieścia pięć inspiracji na kolację to obietnica bardzo dobrej zabawy. W końcu w łączeniu wina z jedzeniem nie chodzi o przestrzeganie zasad i procedur, tylko o poszukiwanie przyjemności w oparciu o zaufanie do własnego podniebienia. Czas rozsmakować się w lekturze, a potem ruszyć do kuchni, a wcześniej do piwniczki z winami. Brzmi jak plan!

**PATRYCJA SIWIEC, ADAM PAWŁOWSKI MS**, [www.goscinnosc.pl](http://www.goscinnosc.pl)

Autor przedstawia ciekawe przykłady, a nawet proponuje doświadczenia, które sami możemy wykonać, by zrozumieć wino i nauczyć się je smakować wraz z potrawami. Poza ogólnymi zasadami (które poznałam dopiero podczas wielu godzin zajęć w Le Cordon Bleu) Wojtek udowadnia, że każdy może na własną rękę zgłębić zagadnienie łączenia wina z jedzeniem, czerpiąc z tego wiele satysfakcji. Moim zdaniem książka ta powinna znaleźć się na półce u każdego smakosza.

**IWONA NIEMCZEWSKA**, szef kuchni Z drugiej strony lustra w Szczecinie

**WOJCIECH GIEBUTA** – dziennikarz z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem

- w podróży winiarskich po całym świecie, uznany wykładowca wiedzy o winie. Dyrektor jedynej w Polsce biura enoturystycznego, pilot wycieczek. Historyk sztuki z wykształcenia, smakosz i wielbiciel opery z powołania. Od wielu lat prowadzi autorskie kolacje z winem, podczas których opowiada nie tylko o tym, co na stole. Prywatnie świetny szef we własnej kuchni.

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

cena: **68** zł  
[czaswina.pl](http://czaswina.pl)

