

MIAŁEM DZISIAJ SEN...

CZYLI NA ROK PAŃSKI 2008
PRZEPOWIEDNI ALKOHOLOWYCH 5

POJAWIŁ SIĘ ZARAZ, GDY TYLKO ZASNAŁEM. MIAŁ BRODĘ, DŁUGIE PALCE i dziwną, czarną czapkę. Zwrócił na mnie płonący wzrok. – Słuchaj uważnie, młodzieńcze – powiedział. – Albowiem wyjawię ci prawdę wielką o tym, jakimi drogami wody życia przez bliskich 12 miesięcy płynąć będą! Chciałem mu odpowiedzieć cytatem z detektywa Marlowe'a: – Nie jestem już młody. Jestem stary, zmęczony i jeszcze nie piłem dziś kawy. Uświadomiłem sobie jednak, że Nostradamus (on ci to bowiem był) mógłby mnie nie zrozumieć: w jego czasach kawy (w Europie) ani książek Chandlera jeszcze nie było. Poniechałem więc riposty i jąłem słuchać prorocत्व; a kiedy się obudzilem, spróbowałem je rozszyfrować.



*
**Małpa i pajak z mroku wynijdą
Zgromadzą złoto & skarby wielkie
Hasel tajemnych & cyfr słuchać będą
Czara ziarn pełna kres świata ogłosi**
*

„Małpa i pajak” to symbole internetu. A za pomocą „hasel tajemnych” kupujemy w nim i sprzedajemy. Czyżby zapowiedź tego, że chętniej będziemy zamawiać trunki w sieci? Całkiem prawdopodobne, bo można tam znaleźć wiele ciekawostek – choćby niekomercyjne piwo. Takie właśnie pojawiło się w nowym sklepie Górna Półka (www.gornapolka.pl). Nazywa się **Armageddon 2012** i reklamuje hasłem „Wypij, zanim nastanie koniec”. Właściciel „Półki” Marek Wyciśłok żartuje, że w obli-

czu powszechnych przepowiedni końca świata na rok 2012 chciał dostarczyć na rynek coś, co umili nam czas oczekiwania. Mamy więc „czarę ziarn” (piwo robi się głównie z jęczmienia), i to całkiem udaną. „Armageddon” ma trzy wcielenia (Jasne Pełne, Mocne i Górna Fermentacja). Wszystkie są fajne, a pierwsze najlepsze: nos mocno chmielowy, z nutami miodu, a usta gładkie, ale ożywcze, z pikantno-kwaskowatym finiszem.

*
**Galijski kogut w piwnicy zapieje
Z Panonii wiatr ciepły
Mali powstaną przeciwko wielkim
& moc olbrzymów osłabia**
*

Przy ul. Wilczej 28 w Warszawie objawiła mi się niedawno La Cave Philippe de Givenchy – mała piwniczka z francuskimi winami. Prowadzi ją Philippe de Givenchy – rodowity Francuz i były właściciel paryskiej restauracji La Pimonerie, odznaczonej jedną gwiazdką Michelin. Nie wiem, czy Philippe jest owym „Galijskim Kogutem”, ale dekoracje się zgadzają. La Cave sprzedaje wina od niezależnych, małych producentów – głównie ekologiczne i biodynamiczne. Nie są to wina łatwe, ale z pewnością ciekawe i nawet trochę dziwne. Największe wrażenie wywarł na mnie czerwony **Le Temps des Dames 2005 z winnicy Domaine François & Arthozoul (25 zł)**: tuż po otwarciu jest nie do wypicia, ale po co najmniej dwóch godzinach dekantacji (czy jak powiada Philippe „karafowania”) przedstawia niezwykle bogactwo aromatów czarnych owoców, krwi, skóry oraz spoconej fabrycznej obrabiarki, a w ustach jest potężne i gładkie, chociaż z mocno tanicznym finiszem – notabene niezwykle długim jak na tę cenę. Takich ściśle specjalistycznych sklepików jak La Cave powstaje coraz to więcej

(i to nie tylko w Warszawie), więc mocno wierzę, że będą konkurować z winnymi „olbrzymami”. I bardzo dobrze: domowa atmosfera i pasja świetnie służą winu. A co z tą „Panonią”? Hmm... sikorki ćwierkają o planach ekspansji na Polskę niezależnego winiarstwa węgierskiego; ale poczekajcie jeszcze z pół roku: na razie to tajemnica!



**KONIEC ŚWIATA W TRÓJPAKU:
ARMAGEDDON 2012: JASNE
PEŁNE, GÓRNA FERMENTACJA
I MOCNE, GÓRNA PÓŁKA, 30 ZŁ**

*

**Wyspa kamienna nowinę ogłosi
Zamorskie trawy w kielichach nurzane
Owoce wonne wstrząsane & uciśnione
Grzechot kości posłyszają krainy**

*

Proszcizna. „Wyspa kamienna” to zbudowany na skale Manhattan – skupisko modnych barów lansujących światowe trendy. Teraz króluje tam naturalność, więc jeśli chcecie być cool, drinki róbcie z jak najświeższych owoców i soków, a dekoracyjne wisienki zanurzajcie w nich nie na szpadek z plastiku, ale z bambusa! *Trendy* jest zatem wyciskacz do owoców firmy Leopold (59 zł, Shaker.pl): ręczny, ale z dźwignią, więc mniej się zmęczymy. W tym samym sklepie – Sombrero z solą do Margarity (10 zł/177 g): zawartość puszkę wysypujemy na rondo kapelusza i jednym ruchem robimy na kieliszku solną obwódkę. W angielskich przepisach na koktajle często jest słowo *dash* (plusk, chlust). Sprawcie sobie *Dash bottle*, czyli chlustacz (108 zł), a będziecie precyzyjni. I nie obawiajcie się tego „grzechotu kości” – to tylko kostki lodu grzechoczą.



*

**Ptak czarny w żółtej koronie
Na tronie chwały zasiędzie
Sok z gron uśpionych popłynie
48 & tłumy w radości wielkiej**

*

Gdy byłem ostatnio w Wiedniu, australijscy dziennikarze pytali mnie, czy robimy w Polsce wino. Odpowiedziałem z dumą, że owszem, robimy, ale (mówiłem już bez dumy) – nie oplaca się go sprzedawać, ponieważ polska ustawa winiarska w linii prostej pochodzi z kabaretu Monty Pythona. Aby móc handlować własnymi trunkami, winiarz polski musi np. stworzyć specjalny budynek (stworzyć od fundamentów! bo adaptować już istniejącego nie może), czyli tzw. skład podatkowy – wyłącznie po to, aby urzędnicy akcyzy mogli tam niuchać i kontrolować zadeklarowaną przez producenta liczbę wytworzonych butelek. Polski winiarz musi też mieć własne laboratorium chemiczne i badać w trunkach zawartość rtęci i różnych innych strasznych rzeczy – co pociąga za sobą konieczność zatrudnienia laboranta i zakupu sprzętu za ciężkie tysiące dolarów. Na skutek tych i podobnych absurdów polskie wina spoczywają w piwnicach,



*

**Duch północny w kuli spętany
Uwolniony wśród tańców dzikich
Gwiazda we flaszkę zmieniona
Przez dni radosne blaskiem zapłonie**

*

Szwedzki **Absolut** zawsze imponował designem swoich butelek, ale w tym roku przeszedł samego siebie. **Disco** (38 zł/0,7 l) to zwykła wódka Absolut, ale zamknięta w zdejnowanej lustrzanej „koszulce” przypominającej dyskotekową kulę. Ta limitowana wersja czci powrót na taneczne parkiety stylu disco z lat 1970. i 80. Cóż dodać? Ja włączam sobie winyl Ricchi e Poveri i znikam jak widmo Nostradamusa. Upojnego karnawału!



a doroczne święta winobrania w Zielonej Górze odbywają się przy tradycyjnym kuflu piwa. Australijczycy bardzo mi współczuli i wołali: – Lukasz, you must fight! No więc walczę. I informuję, że jak najbardziej jest o co. Z zielonogórskiej winnicy Kinga (www.winnicakinga.pl) dostałem do degustacji **Gronowy Promyk Cuvée 2006** – bardzo przyjemne białe wino z moldawskich szczepów luminicza i riton, pachnące lodami śmietankowymi, wanilią, migdałami i cukierkami toffi, a w ustach łagodne i delikatne, słodkawe, z waniliową nutą; idealne do pstrąga czy sztuki mięsa w chrzanowo-migdałowym sosie. Gdyby nie prawne absurdy, byłoby w sklepach i kosztowało 20 zł. Czy zatem coś wreszcie w tym państwie się zmieni? Oby! A wówczas 48 (mniej więcej tyłu jest w Polsce profesjonalnych winiarzy) i tłumy smakoszy cieszyć się będą. Czarny orzeł i żółta korona to elementy herbów Zielonej Góry i Jasła – stolic polskiego winiarstwa. I bardzo chciałbym, by były znane nie tylko u nas, ale i za granicą.