

KIELISZKIEM PO MAPIE

WINO W ANEGDOTACH

MAŁGORZATA SUŁEK

KIELISZKIEM PO MAPIE

WINO W ANEGDOTACH

Kieliszkiem po mapie
Wino w anegdotach

Małgorzata Sułek

© Wydawnictwo M Publishing
Poznań 2025

Nadzór redakcyjny: Tomasz Miler
Projekt okładki: Wojciech Rachwalski
Korekta: Joanna Bednarek
Korekta po składzie: Marysia Bernaciak-Kałamorz
Skład i ilustracje: Anna Teodorczyk-Twardowska

Wydawca i wyłączny dystrybutor:

M Publishing
ul. Podgórna 4
61-829 Poznań
kontakt@mpublishing.pl
Dystrybucja: <http://mpublishing.pl>



Pokaż innym, w jaki sposób spędzasz czas ze swoją kopią „Kieliszkiem po mapie”, wykorzystując w kanałach social media hashtag #kieliszkiempomapie.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część tej publikacji nie może być powielana, rozpowszechniana ani przesyłana w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób, w tym poprzez kserowanie, nagrywanie lub inne metody cyfrowe, elektroniczne lub mechaniczne, bez uprzedniej pisemnej zgody wydawcy, z wyjątkiem krótkich cytatów zawartych w recenzjach oraz niektórych innych zastosowań niekomercyjnych dozwolonych przez prawo autorskie.

W przypadku wykorzystania fragmentów tekstu za zgodą wydawcy konieczne jest podanie źródła w następujący sposób: Małgorzata Sułek, *Kieliszkiem po mapie. Wino w anegdotach*, M Publishing, Poznań 2025.

WYDANIE I

ISBN: 978-83-957994-5-7

Spis treści

Wstęp	9
Rozdział 1 Włochy	12
Krótka historia degustacji	15
Włoski temperament	20
Piemont	26
Kobieta i wino	29
Architektura wina	32
Franciacorta (Lombardia)	35
Mania wielkości	41
Gorzkie ze słodkiego	42
Proseccomania	47
Niebezpieczne bąbelki	50
Veneto	59
Kościół a wino	62
Czarny kogut	64
Tajemnicze lochy	66
Toskania	68
Inne spojrzenie na eco	71
Orvieto – wino z historią i legendą	76
Pipo pożeracz trufli	77
Umbria	79
Cena ma znaczenie	81
Nieprymitywne primitivo	82
Apulia	85
Marche tu i teraz	90
Marche	92
Rozdział 2 Hiszpania	96
Cierpliwość to największa cnota winiarza	97
Woda na wagę złota	104
Koszerne, czyli jakie?	110
Katalonia	112
Wymarzona śmierć	115
Rioja	117

Sycylia w Hiszpanii?	121	Portugalska miłość do wina i jedzenia	214
Ribera del Duero	124	Tejo	217
Słodka emerytura	126		
Uwaga, złodziej!	128	Rozdział 5 Gruzja	220
Czerwień z wąwozu	130	Kraina <i>qvevri</i>	221
Śnieg w środku lata?	133	Nie dla śmierdziuchów	223
Andaluzja	135	Gruzińska gościnność	227
Co z tym klimatem?	140	Kachetia	229
A niech tę kaczkę gęś kopnie –			
o winach biodynamicznych	142	Rozdział 6 Słowenia	232
Od prawnika do winiarza	144	Sportowa determinacja	233
Walencja	146	Oda do wina	237
Seks i wino	148	„Starość nie radość”	238
Teneryfa	150	Słowenia	241
Rozdział 3 Francja	154	Rozdział 7 Santorini (Grecja)	244
Życie między pracą a pasją	155	Pandemiczny spokój	245
Moët (nie Mojet!)	157	Wulkaniczna mineralność	247
Wdowy Szampanii	160	Santorini	250
Szampania	162		
Gratka dla kolaży	166	Rozdział 8 Niemcy	252
Sancerre i papiloty	168	Tina i jej królestwo	253
Dolina Loary	170	Palatynat	255
Sport to zdrowie	172	Mozelski zawrót głowy	257
Ulubione wino – Château	174	Mozela	259
Przepis na długowieczność	176		
Bordeaux	181	Rozdział 9 Austria	264
W grupie siła	188	Afera glikolowa	265
Paradoks francuski	190	Eiswein – słodkie arcydzieło	267
Gaskonia	192	Austria	269
Róż i już	194		
Prowansja	197	Rozdział 10 Węgry	272
		Polak, Węgier – dwa bratanki?	273
Rozdział 4 Portugalia	200	Ratunek dla cukrzyków	274
Co Anglicy mają wspólnego z portugalskim winem?	201	Tokaj	279
Madera	204		
Porto	208	Na koniec: bezalkoholowe	282
Natura buntownika	212	Podróż, która się nie kończy	286
		Bibliografia	287



Wstęp

Są ludzie, którzy kolekcjonują zera na koncie albo auta, błyszczące mocniej niż wystawy jubilerów. Czasem i ja ulegam pokusie. Ale największą radość daje mi kolekcjonowanie chwil. Takich, które nie mieszczą się na półkach ani w sejfie. W zamian rozsypują się po świecie – między barolo smakowanym w cieniu piemonckiej winnicy a kieliszkiem szampana dzielonym z jego twórcą. Pachną lawendą, kurzem piwnic, świeżo pieczonym chlebem i oliwą, wytłaczaną tuż za rogiem. Smakują jak życie – raz wytrawnie, raz słodko, czasem zostawiają cierpki ślad, który pamięta się długo.

Każda podróż, każde miejsce, każdy poznany człowiek – to nowa historia.

A wino? Wino jest kluczem do tych historii.

Świat wina jest niezwykle różnorodny. Znajdziecie w nim złoczone bramy wielkich posiadłości, bajkowe châteaux, ludzi w idealnie skrojonych garniturach, prześcigających się w odgadywaniu aromatów ukrytych w winie. Ale ja wybieram inną drogę. Drogę pasjonatów, dla których wino nie jest trofeum na półce, a wyznacza im rytm dnia i życia.

Nie sięgam po wino, bo jest modne. Wybieram takie, które mówią o ziemi, z której pochodzą, o ludziach, którzy włożyli w nie część

siebie. Takie, którymi winiarze chwalą się jak własnymi dziećmi – opowiadając o nich z błyskiem w oku, z czułością i pasją, której nie da się udawać. Ta książka to właśnie zbiór takich chwil. Nie jest przewodnikiem, nie daje gotowych odpowiedzi, nie zamyka doświadczeń w ramach i tabelkach. Bo wino nie mieści się w podręcznikowych schematach – nie jest zimną kalkulacją, recytowaniem list szczepów i apelacji. Choć oczywiście wiedza o nich buduje głębsze zrozumienie, dlatego na końcu każdego rozdziału zebrałam najważniejsze informacje o charakterze regionu. Tak, by dać Wam subtelny punkt odniesienia, kiedy sami sięgniecie po kieliszek lub wyruszycie we własną winiarską przygodę.

Jednak najważniejsze są emocje, opowieści i doświadczenia – bo to one nadają winu prawdziwy smak.

Książka ta jest raczej zaproszeniem do wspólnej podróży – przez miejsca, przez emocje, zachwyty, zaskoczenia, a czasem śmieszne potknięcia. Bo najpiękniejsze wspomnienia rodzą się wtedy, gdy nie wszystko idzie zgodnie z planem. Może właśnie dlatego wierzę, że podróż to jedyna rzecz, na którą wydajesz pieniądze, a mimo to stajesz się bogatszy. Bogatszy w zapachy, obrazy, ludzi, których spotkałeś – i te małe chwile, które zostają w sercu na zawsze.

Jeśli macie ochotę ruszyć ze mną w drogę, weźcie kieliszek w dłoń i rozsiądźcie się wygodnie. Świat wina ma nam sporo do opowiedzenia.



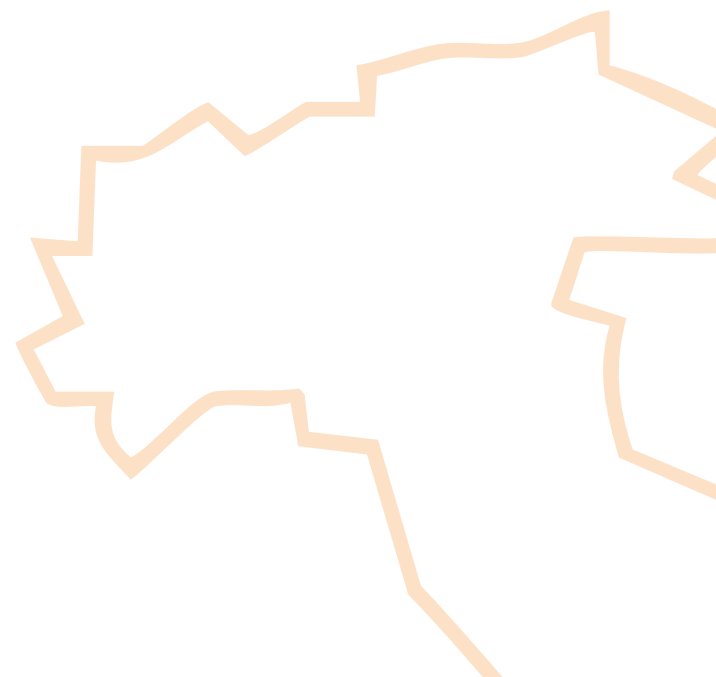


Rozdział 1

Włochy

Od jakiego kraju zacząć moją winną opowieść? Nie mam tutaj żadnych wątpliwości. Włochy – kraj, który dał początek mojej trwającej już ponad dekadę przygodzie z winem. Kraina, którą kocham za gościnność, niesamowitą różnorodność, pyszną kuchnię i wina, rzecz jasna.

Moja miłość do Włoch rodziła się w bólach. Początki nie były cukierkowe. Zgadnijcie, jaki region wybrałam na pierwszą winiarską destynację? Nie było to przyjazne Veneto czy Sycylia. Piemont, moi Drodzy... Dlaczego był to wielki błąd? A no dlatego, że Piemont to kraina bardzo wymagających win.



Włochy to kraj, który nieustannie mnie zachwyca i który mogłabym eksplorować bez końca. Kocham w nim absolutnie wszystko – włoski temperament, widoki, architekturę, genialną kuchnię i, rzecz jasna, wino.



Krótką historia degustacji

15

Małgorzata Sułek

Pewnego kwietniowego poranka 2014 roku po skromnym włoskim śniadaniu, szybkim prysznicu i wysikaniu się ulubionymi perfumami (przeczytaj dalej, czego nie robić przed degustacją wina) udałam się na degustację młodych roczników barolo – jednego z najśłynniejszych win włoskich. Pełna entuzjazmu zabrałam się za niezgrabne kręcenie kieliszkiem (tak robili inni...), następnie wąchanie i wreszcie próbowanie wina. Kilka siorbnięć i splunięcie do kubła, z którego korzystali uczestnicy degustacji (fuuuj). To jednak nie wypluwanie okazało się najgorsze w całej zabawie. Dużo większe katusze przeżywał mój język. Właśnie, na własne życzenie, przejechałam po nim papierem ściernym! Ałaaaa, jak to boli. „Co to jest?” – zapytałam kolegów. „To taniny – związki, które odpowiadają za uczucie ściągania”. „To jest wino za ponad 300 zł za butelkę? Mój Boże, kto to kupuje!” Przy tym wszystkim oczywiście szeroko się uśmiechałam, próbując zataić moją rozpacz. „Buono, I really like these wines” – wykrztusiłam z siebie.



Bolesny moment pierwszego zderzenia z barolo.

Gdyby ktoś mi tylko powiedział, że barolo potrzebuje czasu, że dopiero po kilku latach odpoczynku w piwniczce może w pełni pokazać swój charakter, może byłabym przygotowana na to zderzenie ze ścianą. Wieczorem producent zaprosił nas na kolację do pięknej knajpki w typowo włoskim stylu. Zapowiedział, że do kolacji będziemy kosztować jego wina. Acha... świetnie... koszmaru ciąg dalszy. No nic, dam radę! Na stole zaczęły lądować typowo piemonckie przystawki, takie jak *vitello tonnato*, *tonno di coniglio* – marynowany królik, czy też *insalata di carne cruda*, czyli marynowany tatar z wołowiny. Do tego lżejszego kalibru wina na bazie szczepu barbera czy dolcetto. Czas na danie główne! *Il brasato di vitello al barolo*, czyli długo duszona cielęcina w samym barolo. Do tego kieliszek znie-nawidzonego barolo rzecz jasna. Ku mojemu zdziwieniu nagle