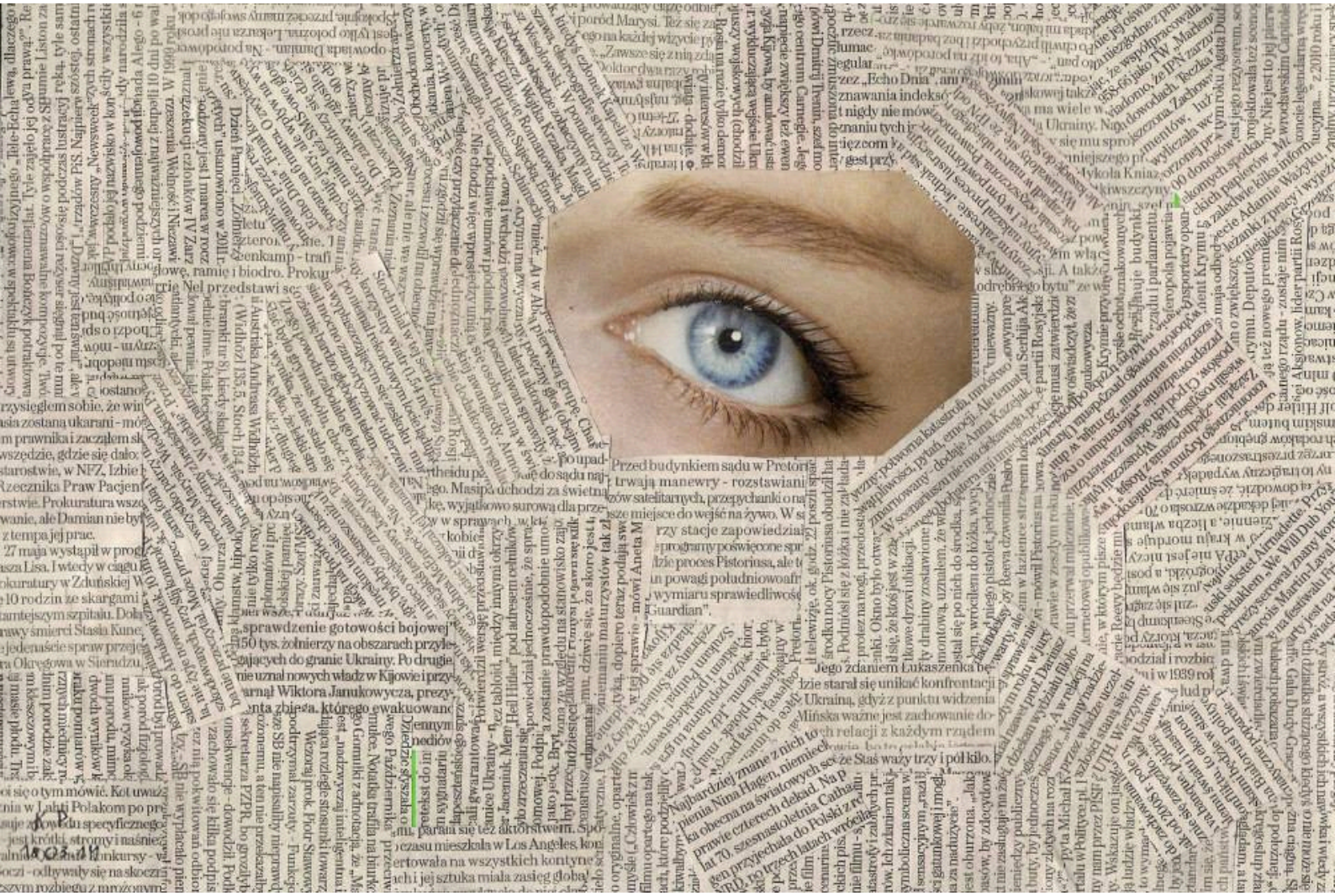

Marek Przyborek "Post-wino"

Fahrenheit Crew

Najpierw pojawił się tytuł. Żeby było nieco bardziej fantastycznie, zamarzyło mi się skojarzyć produkcję alkoholową z postapokalipsą. Czy dobrze? Nie mam zielonego pojęcia. Producenci alkoholi autoramentu wszelkiego zazwyczaj umieli jakoś przetrwać wojny, rewolucje i klęski żywiołowe, ale żeby od razu apokalipsę?

Wyszło mi na to, że może lepiej zostawić mało optymistyczne kwestie i zająć się tematem przewodnim.

Rzuciłem w kąt rozmyślania natury fatalistycznej z lekka, wybrałem w edytorze tekstu wielgaśną czcionkę w stylu szalonych lat dwudziestych poprzedniego wieku (której na szczęście nie będzie tutaj widać) i zacząłem pisać. Mgliście przypomina mi się motyw jednego z opowiadań Ziemiańskiego: porozsypywane po biurku naboje dla lepszego pisania wybuchowych tekstów. Może powinienem był przed sobą postawić butelkę jakiegoś zacnego trunku, szkło, włączyć „Autobiografię" Perfectu (…był Luxemburg, chata, szkło…)?

Mając na uwadze chęć napisania czegoś, co da się czytać – może lepiej zostanę przy cichym kubku kawy… Przyznam się od razu, że tytuł nie jest najlepszy. Jego zło wynika wprost ze słowa wino, bo postanowiłem sobie napisać nie tylko o trunkach, które destyluje się z winogron.

Przede wszystkim o takich, ale jako że urodziłem się i spędziłem większość życia w regionie naszego kraju znanym z kilku bohaterów narodowych, o których wiadomo, że za kołnierz nie wylewali, i jabłek, to dlaczego nie miałbym umieścić w skromnie poglądowym zestawieniu destylatów także calvadosu? Przyszła mi do głowy odpowiedź: a dlaczego nie?!

Więc dla uporządkowania (co poczyniam także dla siebie) chcę napisać coś na temat koniaku z Francji i innych stron świata, trunku o nazwie armagnac, jednym Irlandczyku, calvadosie, tym, czym się różni brandy od koniaku, przeobrażeniu się grappy, winiaku i jeszcze tym, co mi po drodze przyjdzie do głowy. Historia francuskiego (na razie jeszcze dodam to w większości wypadków zbędne dookreślenie) koniaku swego czasu mnie zachwyciła. Koniaku i uroczego koktajlu o nazwie kir czasem nawet royal. Otóż nawet Francuzom zdarza się stwierdzić, że ich wina nie są dobre (albo inaczej: niekoniecznie pasują do aktualnej mody).

Tak po prostu i zupełnie terroir nie leży i w ogóle. Takie na przykład Dijon może mieć dobrą musztardę, likier porzeczkowy, zmyślnego mera, ale niestety tamtejsze wino… Więc mer swego czasu wymieszał wino z likierem i efekt jest znany do dzisiaj i jeszcze dalej. Ba, bez większego problemu da się go sfabrykować w każdym barze.

Z koniakiem sprawa miała się podobnie, choć bez dodatku musztardy. W okolicach miasteczka Cognac, w regionach Grande Champagne, Petit Champagne i jeszcze kilku innych z szampanem nie mających zbyt wiele wspólnego białe wino (głównie ze szczepu ugni blanc) przesadnie dobre nie jest, nie ma co się oszukiwać, wielu osobom do gustu nie przypadnie. W okolicach XVII wieku ktoś wpadł na pomysł poddania go podwójnej destylacji.

Z wina mającego kilkanaście procent alkoholu powstaje najpierw brouillis z około 28% alkoholu, który potem staje się wodą życia – circa siedemdziesięcioprocentowym eau-de-vie du Cognac.

Destyluje się wino bardzo młode, owoce zebrane jak najszybciej w okolicach października powinny

zostać puszczone w obieg, na mocy właściwych przepisów, przed marcem następnego roku.

Wypada wspomnieć, że produkcja koniaku to zdecydowanie nie jest zajęcie dla ludzi przesadnie oszczędnych, bowiem 1 litr eau-de-vie (celowo wciąż jeszcze nie piszę koniak) pochłania co najmniej 8 litrów wina.

A i nie jest to jeszcze koniec strat! Leżakowanie w beczkach także wpływa na zmniejszanie się ilości wlanych do nich trunków. To, co z beczek bez niczyjej ingerencji ubywa czasami, nazywa się udziałem aniołów (około 2% całości).

Następną fazą produkcji trunku, który po jakimś czasie zacznie się nazywać koniakiem, jest beczkowanie. Destylaty są umieszczane w dębowych beczkach, które powstają z francuskich dębów mających za sobą co najmniej stulecie obcowania ze światem.

Swoją drogą produkcja beczek do alkoholi jest zajęciem niemal równie intratnym, co elitarnym. Nad beczkami i znajdującymi się wewnątrz nich zapasami oczywiście u każdego producenta czuwa cały sztab ludzi, którzy w odpowiednim momencie mieszają wody życia z różnych roczników, degustując efekty co najmniej kilkukrotnie (dla zachowania właściwego smaku, aromatu, koloru) i zlecając do zabutelkowania.

Często poszczególne role w tworzeniu koniaków przechodzą z pokolenia na pokolenie, żeby tylko wspomnieć siedem pokoleń państwa Fillioux, tworzących kompozycje poszczególnych eau-de-vie dla rodziny Hennessy, jednego z najważniejszych na świecie producentów koniaku.

Na butelce koniaku niemal zawsze znajduje się jeden z kilku skrótów. VS, VSOP i tym podobne. Każdy z nich ma swoje odbicie w wieku destylatów drzemiących wewnątrz danej butelki. Albo inaczej, w wieku starzenia się destylatów w beczkach.

Wszystkie one tłumaczą się z angielskiego, co jest mocno związane z silną tradycją eksportowania koniaków na zachód i północ; do takich Stanów Zjednoczonych beczki z koniakiem trafiały jeszcze przed końcem XVIII wieku, więc w perspektywie to szmat czasu. Jeszcze wcześniej obracali nimi Holendrzy (zresztą słowo brandy ma niderlandzkie korzenie jako „palone wino”).

I tak: VS – very special – destylaty leżakujące w beczkach dwa lata i więcej. VSOP – very special (superior) old pale – przynajmniej cztery lata w beczkach. XO – extra old – przynajmniej sześć lat (planowane jest od roku 2016 podniesienie do dziesięciu lat).

Lata w beczce są liczone od najmłodszego destylatu, a producenci wedle własnego uznania mogą ten okres przedłużać. Na ten przykład w Hennessy XO tworzy mieszanina stu destylatów, z których najmłodsze mają lat sześć, a najstarsze około trzydziestu. Poza tym można jeszcze spotkać inne oznaczenia: obowiązujące ogólnie (na przykład Hors d’Age) albo tworzone przez producentów i niekiedy spełniające funkcje nazwy własnej konkretnego trunku. Zazwyczaj rzecz się ma w przypadku drogich koniaków z bardzo starych destylatów.

Taki Richard Hennessy ma w sobie destylaty z samych początków założonej w 1765 roku wytwórni, a wewnątrzbutelkowa historia Remy Martin Ludwik XIII zaczyna się w roku 1821. Irlandczyk… Richard Hennessy, zanim został ojcem przedsiębiorstwa, które jest największym na świecie producentem koniaku, był oficerem służącym we francuskich siłach zbrojnych.

Osiadłszy w okolicach Cognac, otworzył w 1765 roku jedną z pierwszych wytwórni koniaku. Jako pierwszy zaczął też eksportować swoje wyroby za Wielką Wodę i przyczynił się do stworzenia klasyfikacji koniaków. Tak się jakoś dziwnie złożyło, że koniak (w sensie destylowane wino) nie był pierwszy. Nawet we Francji wyprzedził go przynajmniej jeden trunek destylowany z wina –

armagnac. Dokumenty wspominają o jego występowaniu już około XV wieku.

Różnice z koniakiem? W gruncie rzeczy i niewielkie i jednocześnie dość znaczne. Produkt bazowy zostaje w znacznej mierze taki sam – mocno kwasowe i mało alkoholowe wino białe. Nawet wśród szczepów zatwierdzonych przez przepisy znajduje się ugni blanc. Potem trzeba je przedestylować – i tutaj pojawia się główna różnica.

O ile koniak destyluje się dwukrotnie, o tyle armagnac tylko raz. I jeszcze dochodzi kwestia regionalnego podziału. Armagnac jest z Gaskonii, podobnie jak bohater powieści akcji d'Artagnan. W przypadku produkcji alkoholowej (serowarskiej, wędliniarskiej i jeszcze innej) podział regionalny ma niebagatelne znaczenie. Armagnac może być sprzedawany jak koniak – w postaci mieszanej, poddawanej podobnym sprawom oznaczeniowym, albo z rocznikiem na butelce. Rocznikiem, powiem otwarcie i bez ogródek, całkiem niemłodym (co najmniej dziesięć lat plus, ale bez większego problemu da się kupić na przykład z roku swojego urodzenia). W tym ostatnim przypadku rocznik jest rocznikiem zbioru winogron.

Co się z nimi dalej dzieje, jest też w wielu przypadkach opisane na butelce. Wielu producentów podaje na przykład dodatkowo rocznik przelania do butelki czy odwołanie do konkretnych czterystulitrowych beczek.

Jedno i drugie jest brandy. Podobnie jak ormiański koniak też brandy jest. I jednocześnie jest koniakiem. Czyli kwestie nazewnictwa i międzynarodowego prawa. Ogólnie rzecz biorąc jest tak, że każdy koniak jest brandy, ale nie każda brandy jest koniakiem.

Brandy odnosi się w zasadzie do wszystkich trunków powstających przez destylację wina (w niektórych przypadkach także owocowego, ale wtedy konieczne jest dookreślenie np. Cherry brandy). Poza tym kwestie prawne regulują użytkowanie konkretnych nazw (koniak, armagnac etc.), mając na uwadze konkretne regiony, określone szczepy winorośli, metody produkcji. W Unii Europejskiej sprawa jest prosta.

Koniak jest tylko jeden, że tak sparafrazuję stwierdzenie o królowej. Ale świat nie ogranicza się do Unii Europejskiej. No i właśnie tutaj zaczynają się schody. Koniak ormiański (oraz kilka innych robionych w tym regionie).

Armenia dała Francji całkiem sporo. Ormiańskiego pochodzenia jest były piłkarz Youri Djorkaeff i kierowca Formuły 1 Alain Prost. Ponoć także koniak na samym początku był produkowany w Azji. O ile wiem, obecnie istnieje wzajemna umowa między rządami tych dwóch państw, dotycząca kwestii użytkowania nazwy koniak przez Ormian. Odnosi się ona do rynku wewnętrznego i tam może być wykorzystywana w całej okazałości.

Kwestie handlu z krajami UE są znacznie utrudnione, a wwożenie ormiańskiego koniaku na teren UE może spotkać się z brakiem przychylności funkcjonariuszy straży granicznej. W ramach nieco przekornej ciekawostki wspomnę, że amatorem ormiańskich koniaków był Winston Churchill.

W sieci znalazłem taki oto cytat: „Nigdy nie spóźniaj się na obiad, pal hawańskie cygara i pij ormiańskie koniaki". No ale wtedy jeszcze nie było zjednoczonej Europy i konieczności tworzenia wspólnotowych przepisów prawa.

Brandy można więc robić z różnym powodzeniem mniej więcej na całym świecie. W naszym kraju klasycznym przykładem jest winiak (luksusowy, że tak nawiążę do marki handlowej). Cudowne brandy robi się na przykład w Hiszpanii pod słońcem Andaluzji, żeby wspomnieć choćby markę Cardenal Mendoza (Brandy de Jerez) tworzoną na bazie białego, wytrawnego sherry.

Jak już wspomniałem, wychowałem się w regionie znanym przede wszystkim z jabłek, dlatego nie omieszkałem napisać kilku zdań na temat calvadosu. Jego ojczyzną może być tylko i wyłącznie Normandia, skąd też przyjął swoją nazwę. Calvados jest jednym z normandzkich departamentów i niejako przy okazji ulubionym trunkiem bohaterów jednej z książek Ericha Remarque'a. Czym jest calvados? To proste: destylowanym cydrem. Jest także rodzajem owocowej brandy. Żeby trafił do sprzedaży, wymaga przynajmniej dwuletniego okresu leżakowania w dębowych beczkach, posiada też podobny do koniaku system określania minimalnego wieku dojrzewania.

Sklepowe ceny są względem koniaku też, trzeba przyznać, podobne. I szkła zazwyczaj też używa się tego samego. Bo calvados to taki koniak, ale z jabłek. I dzięki temu smakuje zauważalnie inaczej. Zaryzykuję stwierdzenie, że jest nieco bardziej świeży i kwaskowy od koniaku. Kwestia produktu bazowego. Na sam koniec chciałem jeszcze wspomnieć o alkoholu, który zrobił zawrotną karierę w stylu „od zera do bohatera". Mianowicie grappa (na zasadzie podobieństw można wspomnieć o jej kuzynostwie: francuskim marc, bałkańskiej rakiji i jeszcze kilku – powstających w zasadzie wszędzie tam, gdzie ludzie pędzą… tworzą wino). Już pobieżnie przyglądając się metodzie produkcji jawi się pewien wniosek: z wielkiego Ce taki alkohol nie zaczynał. Nawiązując do popularnych ostatnio umów, można go niemal nazwać „śmieciowym". W żaden sposób złym, po prostu mało nobliwym z początku. Służącym nieco innym celom.

Grappa została pomyślana jako trunek dla koneserów mocnych wrażeń (u nas podobne wrażenia zazwyczaj mają wisienkę na etykiecie i plastikową zatyczkę, którą można zerwać na ten przykład gwoździem). Najpierw powstawało wino, a dopiero potem „zużyte" winogrona – w dalszej winiarskiej produkcji już niepotrzebne – poddawało się dodatkowej obróbce. Mówiąc nieco brutalnie, wyciskało się z nich ostatnie soki, żeby jeszcze choć parę groszy zarobić.

Przefermentowane i wydestylowane dawały trunek o woltażu na poziomie od trzydziestu kilku do pięćdziesięciu paru procent. W sam raz na kieszeń i temperament niecierpliwców, którzy winem upijać się nie lubią. Robotników na przykład. Dopiero później grappa, gdy zaczęła stawać się trunkiem popularnym i wśród bardziej zamożnych ludzi, zaczęto poprawiać jej jakość, a za jakością – oczywiście cenę.

Mocno znane są grappy produkowane na północy Włoch, w okolicach Vincenzy, Werony i Wenecji (a przede wszystkim Monte Grappa). Do jej produkcji używa się niejednokrotnie tych samych winogron, które tworzą wielkie wina i poświęca równie wiele troski; grappę produkują też poważni winiarscy producenci, choćby marka z nazwiskiem omawianego w szkołach twórcy „Boskiej komedii". Oczywiście nie znaczy to zupełnie, że nie można na rynku dostać grappy w bardziej rozsądnych cenach – bo można. Nawet niekoniecznie włoską (mimo faktu, że jest to w Unii Europejskiej nazwa zastrzeżona).

Nie ma tu mowy o sytuacji w stylu istnienia ormiańskiego czy azerskiego koniaku! W sposób zupełnie zwyczajny wspólnotowe przepisy pozwalają na produkowanie grappy poza Włochami w San Marino oraz części Szwajcarii (tej bardziej włoskiej). Poza tym wyznaczniki grappy są jeszcze dwa, nieco bardziej techniczne. Grappa musi być produkowana z wytłoczyn i w czasie fermentacji tychże wytłoczyn nie może być mowy o dodawaniu do nich wody. Wody… Oczywiście grappa (alkohol w sensie) niewiele ma wspólnego z marką gazowanych napojów, które czasami zdarza mi się spotkać na marketowych półkach.

*** W trakcie pisania do głowy przyszła mi anegdota… Albo inaczej, nieco wyrwana z kontekstu scena z filmu. Główny bohater, zarabiający na życie pełnieniem obowiązków maklera na londyńskiej giełdzie, siedzi w restauracji. Zamawia kieliszek koniaku (i tu dwie uwagi na marginesie, skoro i tak już posuwam się do dygresji: 1) jakoś tak się złożyło, że nie lubię określenia lampka wina/koniaku/czegokolwiek. Określenie zalatuje mi jakimś tanim szyfrem; 2) w filmie autorzy nie

omieszkali zbudować pewnego product placementu, skoro bohater rzuca nazwą koniaku, którego w Polsce na oczy nie widziałem, a którego w sumie jest około 2000 butelek po ładnych kilka tysięcy euro za sztukę) stwierdzając, że woli koniak, bo na wino jest zbyt niecierpliwy.

Być może… To dość ładne zamknięcie tematu, choć szczerze się przyznaję, że efekty mojej pracy nie zamierzają nawet pretendować do miana obszernego opracowania. Na temat każdego z alkoholi, które wymieniłem choćby mimochodem, napisano całe naręcza książek. Trudno też w kilku słowach zmieścić po kilka stuleci tradycji wytwórczości, znanych producentów i anonimowych bimbrowników. Ot, chciałem kilka rzeczy zasygnalizować, na parę szczegółów zwrócić uwagę i pozostawić wystarczająco dużo miejsca na dociekania oraz organoleptyczne próby. Oczywiście z wina można też zrobić całą masę innych ciekawych i arcysmacznych rzeczy. Ot, taki na przykład sos holenderski.