

Płynne stany skupienia
w skupieniu bada

ŁUKASZ
KLESYK



NO TO SIĘ
DOCZEKALIŚMY!

C

zego? Pierwszej po wojnie legalnej śliwownicy łąckiej. Która – żeby było śmieszniej – nie ma prawa nazywać się śliwownicą łącką. Ale o tym za chwilę. Na razie przedstawimy jej autora.

Krzysztof Maurer z pewnością jest znany wielu czytelnikom jako producent doskonałych ekologicznych soków owocowych. Od 1996 r. ma sad we wsi Zarzecze koło Łącka, soki tłoczy od 2002 r. W roku ubiegłym postanowił, że będzie też robił i sprzedawał destylaty owocowe – w tym słynną śliwownicę. Efektem jest 13 trunków – dokładna lista na www.manufakturaaurera.pl.

A co z tą nazwą? Od 11 stycznia br. znak „Łącka Śliwownica” jest chroniony przez urząd patentowy. Nikt bez zgody kapituły – składającej się z czterech przedstawicieli Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa, czterech reprezentantów Rady Gminy Łącko i trzech ekspertów wybieranych wspólnie przez zarząd stowarzyszenia i wójta gminy – nie ma prawa posługiwać się tym znakiem. Maurer: – Kapituła nie działa, bo nie została powołana. Ma regulamin funkcjonowania i przyznawania znaku, określone są zasady i receptury powstawania trunku, jakoś owoców, terytorium wykonania, metoda. Jeśli kapituła powstanie, to wystąpię o przyznanie znaku. Czyli: śliwownica łącka Maurera nie nazywa się „śliwownica

OCENA SUBIEKTYWNA



Wiśniowica Łącka*

Wiśniowe drewno i kwiaty topoli; trochę owoc i pestek. W ustach wiśniowy budyń z przedszkola, guma balonowa i pestki. Ciekawe połączenie dziecięcej zabawy i infantylnego wygłupu (budyń, guma) z „dorosłą” elegancją (drewno, pestki). Pikantny finisz. Dodatkowe punkty za emocje.

★★★★ 1/2



Malinowica Łącka

Z tych owoców trudno zrobić dobry alkohol. Aromat mocny, lecz – jak w większości malinowych trunków – przybrudzony i idący w stronę maliny przetworzonej (sok, kompot, fermentujące wino); zbyt kwaśny. Czysty owoc pojawia się – na chwilę – w ustach. Destylat robi wrażenie chaotycznego, ale o dużym potencjale. Ciekawe, jak rocznik 2012 będzie smakował po roku czy dwóch leżakowania.

★★★ 3/4



Williams

Klasyczny owoc destylacyjny i typowe dla niego, nader intensywne aromaty gruszkowe – bardziej perfumowane, kwiatowe i drzewne niż w innych odmianach. Usta są powtórzeniem nosa, z tym, że tu poziom kwiatowości zakrawa już na przesadę; sporo słodczy. Bardzo porządnie zrobiony, wręcz kanoniczny Williams – amatorzy tej perfumeryjnej gruszki będą zachwyceni.

★★★★ 3/4



Śliwowica

Lekki aromat świeżych owoców jest szybko wypierany przez cięższy, tłusty, „przydymiony” – jakby wędzonych śliwek; pojawiają się również pestki. Usta są powtórzeniem nosa. Dobra równowaga, przyjemny, lekko kwaskowaty i kwiatowy, rozgrzewający finisz. Wolałbym mniej masy i koncentracji, a więcej złożoności i finezji (które, być może, pojawia się w trakcie leżakowania), ale i tak jest to bardzo dobra śliwowica.

★★★★ 3/4

Gruszkowica Łącka

Delikatne nuty gruszkowe (głównie skórka), także gruszkowe ziarnka i masło. Usta maślane, łagodne, lecz z punktowymi akcentami pikantności. Dobra równowaga. Dość długi, lekko perfumowany finisz z posmakami gruszkowych ziarenek i – odrobinę drażniącego – cukru pudru. Spokojny, świetnie zrobiony destylat do leniwego sączenia po dobrym, obfitym obiedzie. Sprawdza błogość i ukojenie.

★★★★ 3/4

lącka”, tylko „śliwowica – okowita z łąckich śliwek”, gdyż nie ma na to zgody Kapituły; Kapituła nie może zaś jej wydać, gdyż nie istnieje. Proste. Przynajmniej dla tych, którzy czytali „Paragraf 22”.

Ale żarty i złośliwości na bok, zajmijmy się *clou*. Skąd śliwowica w Łącku i w ogóle dla czego łąckie śliwki są takie wybitne? Niewielka (6 x 1,5 km) Kotlina Łącka to miejsce idealne, spełniony sen sadownika. – Panuje tu bardzo korzystny mikroklimat – tłumaczy Maurer. – Z trzech stron jesteśmy otuleni górami: na południu są Pieniny, na wschodzie Beskid Sądecki, na zachodzie Gorce. Jest więc zacisznie i ciepło. Poza tym mamy dobrze nasłonecznione stoki i gliniaste gleby, które zatrzymują wilgoć – drzewa są świetnie odżywione i mogą rodić dorodne owoce.

Śliwowica pojawiła się w Łącku na przełomie XIX i XX w. za sprawą żydowskiej rodziny Grossbardów. Żydzi wydzierżawili folwark od miejscowej parafii i urządzili tam gorzelnię, w której pędzili tradycyjną śliwownicę paschalną. Taki stan rzeczy utrzymywał się do II wojny światowej, przy czym oprócz nurtu „oficjalnego” istniało gorzelnicze podziemie, które przejęło żydowską technologię. Po wojnie zostało tylko podziemie – zaspokajało ono i zaspokaja potrzeby nie tylko lokalnego rynku. A że nikt go nie kontroluje, to jako „oryginalną łącką śliwownicę” (20 zł faszka) można często kupić zwykły zbożowy spirytus, rozcieńczony i zaprawiony śliwkowym aromatem. – Jeżeli wszyscy sprzedający chcieliby zachować oryginalną recepturę, to gmina Łącko musiałaby być obsadzona w całości śliwami, drzewo przy drzewie, a i tego byłoby za mało – komentuje Maurer. Konspiracyjny charakter łąckiej sprawy, że miała ona jedną firmową cechę, a mianowicie moc 70%. Wzięta się ona stąd, że głównym sprzętem bimbrowników był parnik do ziemniaków i taki właśnie „woltaż” uzyskiwano w nim po dwukrotnej destylacji; a że trunek był dobry, nikt nie rozcieńczał. O łąckiej krążyły też rozmaite legendy. Na przykład, że górale zakopywali ją w beczkach pod ziemią na wiele lat, aby uzyskać wyjątkowy smak i aromat. – To raczej mit – mówi Maurer. – Wódkę zakopywało się „na czarną godzinę” albo żeby ją ukryć przed MO. I nie w beczkach, tylko w butelkach lub w szklanych gąsiorkach. A „wiekowe” trunki zdarzały się, jak właściciel zapomniał, gdzie zakopał gąsiorek, a potem go odkrył. Żeby zakopywali w beczkach, to nie słyszałem. Beczki, owszem, były kiedyś wykorzystywane przy produkcji śliwownicy, ale tylko do fermentacji zacieru. Sam Maurer i fermentację, i dojrzewanie prowadzi w zbiornikach ze stali szlachetnej. Destylaty, które można obecnie kupić, mają około sześciu miesięcy; następne roczniki producent zamierza leżakować co najmniej rok, a specjalne edycje jeszcze dłużej. Nie chce jednak używać dębowych beczek – uważa, że drewno zabija owoc. Co dalej z łącką? Ilu wytwórców pójdzie za przykładem Maurera? Licho wie. Jest pomysł, żeby rolnicy – legalizując się – płacili tylko 50% akcyzy, co z pewnością zachęciłoby wiele osób do porzucenia konspiracji. Jednak, po pierwsze, pomysł jak to zwykle u nas utknął w trybach biurokratycznej maszyny. A po drugie – nie oszukujmy się – czy komuś naprawdę na tej całej legalizacji zależy?

SKALA OCEN:

- ★ trucizna! antidotum jest nieznane nauce
- ★★ oczko wyżej niż „Łza Komsomołki”
- ★★★ można się napić, gdy napić się trzeba
- ★★★★ zrobili to zdolni i dobrzy ludzie
- ★★★★★ zdobyć cywilizacji na miarę koła
- ★★★★★★ spożycie prowadzi do osiągnięcia satori

*Wszystkie destylaty są produkcji firmy Manufaktura Maurera, pochodzą z rocznika 2012 i mają następujące ceny: 70 zł/0,5 l; 30 zł/0,2 l; 16 zł/100 ml