

Płynne stany skupienia
w skupieniu bada
**ŁUKASZ
KLESYK**



OWOCOWA OBOJĘTNOŚĆ SFER

Koincydencja to zjawisko polegające na tym, że zbiegają się w czasie wydarzenia nie związane ze sobą na zasadzie przyczyny i skutku, ale związane tematycznie. Przeważnie są zabawne, a niektórzy doszukują się w nich ukrytych znaczeń: Carl Gustav Jung pisał, że jest to dowód na istnienie tajemniczej siły porządkującej świat. Seria koincydencji spotkała mnie, gdy postanowiłem napisać o polskich winach owocowych, ale do realizacji jakoś się nie kwapiłem.

Zdarzenie 1. Przeczytałem „Uroczysko” Zbigniewa Nienackiego. Wydana w 1957 r. powieść opisuje pierwszą przygodę detektywa amatora Tomasza NN, znanego potem jako Pan Samochodzik, i jest, w kontekście całej serii „Samochodzików”, dziwna. Bohaterowie – studenci i profesorowie archeologii – to egzaltowani zakompleksieńcy, przerzucający się chamskimi niby-dowcipami (klimat jak w „Disneylandzie” Dygata). Samochodzik nie ma samochodu, a przede wszystkim: on! późniejszy abstynent! upija się winem porzeczkowym w ogródku u kościelnego Justa. A upiwszy się, śpiewa na cały głos „Kuuuwaasoo, czy ci nie żal?”, zastępując popularnego górala miejscowym diabłem Kuwasą, grającym w powieści ważną rolę.

Zdarzenie 2. Dziennikarz „Gazety Wyborczej” Paweł Wroński opowiedział mi anegdotę. Kiedy na początku lat 90. Polska nie należała jeszcze do NATO, poligon w Drawsku Pomorskim był często wynajmowany (za kasę) zachodnim jednostkom, głównie Brytyjczykom.

OCENA SUBIEKTYWNA



Aronica Dry (Jantoń, 23 zł/0,75 l)

W nosie suszone śliwki, aronia jest reprezentowana przez gorzki, „badyłowaty”, „łodygowaty” zapach. Mało tu szlachetności, poza tym drażni mnie próba udawania wina gronowego à la modny merlot (śliwki). Usta o mizernej strukturze i ze zbyt dużą ilością garbników, ale z miłą lekkością. To wino najlepiej sprawdzi się z jedzeniem.

*** 1/3

Aronica Semi Dry (Jantoń, 23 zł/0,75 l)

Niewiele da się o tym winie napisać, bo nos praktycznie nie istnieje (choć towarzysząca mi podczas degustacji koleżanka wyczuła ślad śliwki). Brak nosa ma jednak taką zaletę, że nieobecny jest także przykry zapach fermentujących łodyg. Usta, ze względu na większą ilość cukru, mają lepszą strukturę niż w Aronice Dry.

*** 1/2

Aronica Semi Sweet (Jantoń, 23 zł/0,75 l)

Owoc aronii wreszcie obecny: trochę zielony i kwaskowaty, lecz całkiem poprawny i przede wszystkim nieprzejęty, nieprzeradzający się w zapach gnijących aroniowych liści i łodyg. Fajne maślano usta, dzięki cukrowi pojawia się struktura. Przyjemne i łatwe w picie. Polecam, zwłaszcza do owocowych deserów.



Wino Rabarbarowe Słodkie

**(Manufaktura
Maurera,
20 zł/0,5 l)**

Śmieszny nos: mieszanina rabarbaru, wysokiej jakości octu owocowego i peerelowskich pomadek (galaretek owocowych w cukrze). Lekkie, dość maślane usta, z dozą nienachalnej goryczki. Duża łatwość picia, wino bardzo przyjemne (wprowadza przy stole domową atmosferę).

***** 1/2

Wino Porzeczkowe Słodkie

**(Manufaktura
Maurera,
20 zł/0,5 l)**

Sok z czerwonych porzeczek, świeżo zrobiony w sokowniku parowym, a także porzeczkowe szypułki i kwiaty. W ustach dość jaskrawa, żywa kwasowość, trochę wystająca z całości. Struktura w porządku, trochę za krótki finisz.

***** 1/3

Po żmudnych ćwiczeniach dzielni wojacy lubili się napić. Osobiwie upodobali sobie jabole (robione jeszcze wtedy, przynajmniej niektóre, z jabłek). Kupowali je skrzynkami, nazywali *Polish cider* i utrzymywali, że nie ma po nich kaca. Korkowa tablica w kantynie szybko zapełniła się nalepkami z rozmaitych owocowych win dostępnych w okolicy. Etykiety opatrzone komentarzami (np. „pić!”, „wyszczać się!”) oraz notkami degustacyjnymi – Hugh Johnson i Jancis Robinson byłiby z rodaków dumni.

Zdarzenie 3. Wpadł mi w ręce przedwojenny wywiad z producentem win owocowych Henrykiem Makowskim, zamieszczony w „Gazecie Handlowej” nr 72/1929 (tekst wyszperał i wrzucił na portal wino.org oraz objaśnił mnie co do miejsca i czasu druku alkoholowy erudyta i kolekcjoner miniaturowych butelek Łukasz Czajka – www.czajkus.com; dziękuję!). W rozmowie z dziennikarzem Makowski mówi, że w roku 1926 było w Polsce 50 wytwórni win owocowych, a w 1929 jest ich już ponad 100. W tym samym roku wino owocowe stanowiło aż 50% całego wina wypijanego w Polsce: gdyby przełożyć to na współczesność, musielibyśmy konsumować 77 mln butelek takich win rocznie! Fabrykant zwraca też uwagę, że eksportuje się tanie surowce (owoce), a nie powstające z nich trunki i narzeka na obojętność „miarodajnych sfer”, które nie sprzyjają rodzimemu biznesowi: „Jeśli potrafimy wywozić cukier, dokładając do niego, to przedewszystkiem, powinniśmy się zdołać, aby rodzimej produkcji [...] dostarczyć ten cukier po cenie umożliwiającej jej rozwój”. No i co na to wszystko powiecie? Po takiej serii koincydencji, po prostu musiałem się przyjrzeć dzisiejszemu rynkowi win owocowych szlachetnych – najwyraźniej pragnie tego Tajemnicza Siła Porządkująca Świat. Oto wnioski.

1) Rynkowi trzeba się przyglądać przez lupę: producentów policzymy na palcach jednej ręki – dosłownie. 2) Współcześni producenci także nie mają ulg na cukier, ale sypią go do swych wyrobów, ile wlezie. Wszystkie dostarczone do recenzji trunki, oprócz jednego, są słodkie lub półsłodkie. Litości! 3) Występuje nadreprezentacja aronii. Rozumiem, że skoro w latach 80. zachłysnęliśmy się tym amerykańskim cholerstwem (bo odporne na mróz, bo plenne – 15 ton/ha, bo zdrowe), to coś trzeba z nim zrobić. Ale po co od razu przerabiać na wino? Ile to trzeba się namęczyć, żeby nie pachniało gnijącymi łodygami i nie smakowało żółcią, a efekt i tak jest co najwyżej poprawny. Zróbcie mi wino z ciemnych czereśni, a was ozłocę! 4) „Miarodajne sfery” nadal są obojętne. Z tym że nie chodzi już tylko o cukier. Elżbieta Pawłowska, dyrektor biura Polskiej Rady Winiarstwa: „Problem stanowi stosunkowo wysoki podatek akcyzowy [taki sam jak dla win gronowych – red.]. Wina owocowe wytwarzane są z surowców wysokiej jakości, więc nietanich. Wpływa to na ich cenę, którą akcyza dodatkowo podnosi. Jej obniżenie wsparłoby producentów”. Poza tym: „Barierą prawną jest brak możliwości reklamy wyrobów winiarskich. Utrudnia to dostęp do konsumentów z informacją o wyrobach i walkę z krzywdzącymi stereotypami”. A te są wciąż silne: „To spadek po dawnym ustroju. W latach 70., w czasie tzw. kryzysu cukrowego, klasyczną technologię winiarstwa owocowego zastąpiono metodą mieszania moszczu owocowego ze spirytusem. W wytwórniach win stawiano na ilość, jakość miała mniejsze znaczenie. [Dlatego] wina owocowe cieszą się w Polsce złą sławą”. No cóż, nic dodać, nic ująć. Tajemnicza Siła – ratuj!

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
- ***** zdobycz cywilizacji na miarę koła
- ***** spożycie prowadzi do osiągnięcia satori