



kulinaria kulinaria

↑
POWIERZCHNIA UPRAWY W KALIFORNII WYNOŚI OKOŁO 360.000 HEKTARÓW, Z CZEGO 180.000 DO 225.000 HEKTARÓW PRZEZNACZONA JEST POD UPRAWĘ WINA. NA POZOSTAŁYCH TERENACH ROSNĄ WINOGRONA STÓŁOWE I RODZYNKI. RÓCZNA PRODUKCJA WINA WYNOŚI 21 MILIONÓW HEKTOLITRÓW, TO OKOŁO 90% PRODUKCJI W CAŁYCH USA.

SMAK SŁOŃCA

tekst Agnieszka Wątcawicz-Jach

Kalifornia to ziemia obiecana dla wielbicieli wina i wyrafinowanych smaków. Winnice mają tutaj gwiazdy rocka, potomkowie europejskich emigrantów, marszandzi sztuki współczesnej i lokalni patrioci. W Kalifornii kultura wina to nie tylko jego produkcja i konsumpcja – to też koncerty, galerie, muzea, restauracje gourmet i filmowe plenery

Założona w 1882 roku winnica Chateau Montelana w Calistoga, w kalifornijskiej dolinie Napa, to świątynia amerykańskiego winiarstwa. Chardonnay z tej właśnie winnicy zwyciężyło w legendarnej paryskiej degustacji z 1976 roku, dystansując wielkie francuskie marki. To wydarzenie odmieniło historię win z Kalifornii i całych Stanów Zjednoczonych – dzięki zwycięstwu Montelany aż po dziś dzień kalifornijskie wina są uznawane za jedne z najbardziej cenionych na rynku. A butelkę słynnego trunku z 1976 roku można podziwiać w Smithsonian National Museum of American History. Sauvignon Blanc to lekkie, orzeźwiające wino, przyjemnie kwaskowe, o pogodnej, świetlistej barwie. Próbuje je podczas rejsu statkiem po

foto: maia prasowe/California Wine Institute
www.tasteforcaliforniawine.org

zatoce San Francisco. Słońce we wczesnych godzinach popołudniowych grzeje już naprawdę przyjemnie, poranna mgła otulająca miasto oraz sąsiednie doliny Sonoma i Napa rozwiewa się całkowicie. W porcie Fisherman's Wharf jem lunch na jednym ze straganów rybackich: kremowa zupa krabowa (clam chowder) podana w małym, krągłym bochenku chrupiącego chleba. Do tego świetnie schłodzone, intensywnie słoneczne i bogate w aromaty chardonnay, dyskretnie ukryte w papierowej torbie. W Kalifornii uprawia się z powodzeniem większość znanych w Europie odmian winorośli – Viognier, Sémillon, Riesling, Moscato. Z tymi aromatycznymi winami szczególnie przyjemnie kojarzy mi się kilka miejsc na mapie północnej

Kalifornii – winnice Kendall Jackson, przypominające gotową scenografię do westernu miasteczko Healdsburg i restauracja Tides Wharf w Bodega Bay. Posiadłość Kendall Jackson, rozłożona na ponad 120 akrach w dolinie Sonoma, przyciąga smakoszy nie tylko winami o międzynarodowej renomie, ale także bogatym programem warsztatów kulinarnych. W ogrodzie i sadzie można uczestniczyć w zajęciach rozpoznawania zapachów typowych dla poszczególnych odmian win, a także poznać aż 26 odmian winorośli. Healdsburg położone jest 65 mil od San Francisco i stanowi jeden z najważniejszych winiarskich ośrodków regionu Sonoma. Cała struktura urbanistyczna tego miasteczka podporządkowana jest enoturystyce. Przytulne hotele, liczne re-

stauracje i bary z regionalnymi winami i serami, butiki, salony spa, a nawet sklepiki z gadżetami dla psiarzy i kociarzy, w taki czy inny sposób nawiązują do wytrawnego tematu przewodniego. To wymarzony kierunek weekendowy dla koneserów dobrej kuchni i szlachetnych trunków. Niewielki, bardzo elegancki i nowoczesny Hotel Healdsburg, należący do prestiżowej sieci Design Hotels, to zaś idealny punkt wypadowy na wycieczki po dziesiątkach większych i mniejszych winnic. Nie zawsze trzeba korzystać z samochodu – zarówno w Sonomie, jak i Napie organizowane są winiarskie wypadki rowerowe. Podczas takich wycieczek warto odwiedzić mniej znane w Europie winnice, jak choćby Quivirę, która specjalizuje

1 Twórca Chardonnay, które w 1976 roku wygrało paryską degustację, założył wkrótce potem własną winiarnię w Napa Valley. Chateau Montelena oferuje w przytulnej winiarni jedynie sześć, ale za to wyśmienitych win. W cenie jest degustacja prosto z beczki, za co w innych miejscach słono zapłacimy. Podczas zbiorów można też, jak za dawnych lat, pougniatać stopami winogrona. Na pamiątkę możemy sprawić sobie koszulkę z winnym odbiciem własnej stopy.

Grgich Hills

1829 Saint Helena Hwy,
Rutherford, CA
www.grgich.com
Koszt degustacji: \$15



2 Gundlach Bundschu to najstarsza rodzinna winiarnia w Kalifornii. Winnica jest malowniczo położona na zboczach wzgórz. Rodzina Bundschu kładzie nacisk na ekologiczną produkcję wina. Można zwiedzać zarówno pola uprawne, jak i piwnice, w których odbywa się degustacja.

Gundlach Bundschu Winery

2000 Denmark Street
Sonoma, CA
www.gunbun.com
Koszt degustacji: \$10



3 Jeśli oprócz degustacji wina interesuje cię niezapomniane show, odwiedź winiarnię reżysera Francis Ford Coppoli. Stworzył on w Sonomie prawdziwy winny park rozrywki. To degustacja w hollywoodzkim stylu. Winiarnia oferuje m.in. białe wino Sofia (nie mylić z popularną bułgarską marką), nazwane na cześć córki reżysera. Wbrew efekciarskim pozorom, wina Coppoli mają niezłe recenzje.

Francis Ford Coppola Winery

300 Via Archimedes
Geyserville, CA 9544
www.franciscoppolawinery.com
Koszt degustacji: od \$5





↑ HENRY MILLER I JACK KEROUAC TO DWAJ WIELCY AMERYKAŃSCY PISARZE, KTÓRZY NAZWĄ BIG SUR, ODCINKA WYBRZEŻA KALIFORNII, ZATYTUŁOWALI PO JEDNEJ ZE SWOICH KSIĄŻEK.

← Z ZINFANDELA, KALIFORNIJSKIEJ ODMIANY WINOROŚLI OTRZYMUJE SIĘ WINA O RÓŻNYM CHARAKTERZE – OD LEKKICH, JAK WINA BIAŁE I RÓŻOWE, PO MOCNE I TANINOWE WINA CZERWONE. ZAWSZE WYCZUWA SIĘ W NICH AROMAT OWOCÓW JAGODOWYCH.



↑ KALIFORNIJSKIE WINNICE KUSZĄ NIE TYLKO ZAWARTOŚCIĄ SWOICH PIWNIC, ALE TEŻ MALOWNICZĄ, RUSTYKANĄ ARCHITEKTURĄ, KTÓRA CHOĆ CZASEM KICZOWATA, ZNAKOMITIE DOPEŁNIA BAJKOWEGO KLIMATU



się w produkcji win zgodnie z zasadami biodynamiki i ekologii. Zwiedzanie takiej manufaktury to świetna lekcja świadomości konsumenckiej. Żelaznym punktem pobytu w Sonomie dla każdego kinomana powinna być wizyta w Bodega Bay, gdzie Alfred Hitchcock nakręcił „Ptaki”. To jedna z najpiękniej położonych miejscowości na wybrzeżu północnej Kalifornii. Z każdego stolika tamtejszej restauracji Tides Wharf rozciąga się widok na ocean. A w menu same delikatesy – głównie ryby i owoce morza z nocnych połowów. Mimo że konkurencja nie próżnuje, trudno znaleźć w tym regionie lokal, gdzie podawano by lepsze ostrygi, przegrzeczki, wędzone ryby i kraby. Każdy gość otrzymuje pocieszny śliniak sporych rozmiarów, który ma ochronić jego odzież przed poplamieniem serwowanymi skorupiakami. Ucztę zaś uzupełnia kieliszek semillon. Wsiadam w przemierzający dolinę Napa Wine Train. Pociąg ten, przypominający składy z czasów kolei żelaznej i Dzikiego Zachodu, podzielony jest na wagony, których nazwy odpowiadają winnym szczepom. Jest więc i Cabernet Sauvignon i Merlot i Pinot Noir. Postanawiam przetrzasnąć się z win białych na czerwone. Pasażerowie swobodnie przemieszczają się po całej długości pociągu, przenosząc swój niezbędny podręczny bagaż, czyli kieliszek. Podczas jazdy atrakcją są nie tylko degustacje i krajozaby za oknem, ale także gry towarzyskie, np. inscenizacje kryminałów Agathy Christie. Docieram do siedziby firmy Beringer. To najdłużej

funkcjonująca winnica w dolinie Napa. W XIX wieku założyli ją dwaj bracia, emigranci z Niemiec. Dzięki ich przedsiębiorczości tej rodzinnej firmie udało się z powodzeniem przetrwać cios, jakim dla branży alkoholowej w Stanach były lata prohibicji. Zawsze podpisali kontrakty z instytucjami kościelnymi i produkowali wino dla potrzeb liturgicznych. Długoletnie doświadczenie i znajomość rynku zdecydowały, że współcześnie to właśnie firma Beringer jest jedną z czołowych winnic regionu. W historycznym domu rodziny na gości czekają nie lada atrakcje. Zainteresowani mają szansę dowiedzieć się, jak kojarzyć ze sobą potrawy i wina. To wyjątkowo apetyczna lekcja. Po wizycie w takim laboratorium, Cabernet Sauvignon sączone na werandzie domu o architekturze rodem z bajek braci Grimm, to jedno z najmilszych wspomnień tej podróży. Chciałabym kiedyś mieć szansę wziąć udział choć w jednym wykładzie w położonym po sąsiedzku Culinary Institute of America, czyli alma mater największych szefów kuchni w Stanach. Tymczasem czekają mnie odwiedziny w ukrytej pośród gęstego sosnowego lasu posiadłości Hess Collection. Obok winnicy, winiarni i znakomitej restauracji znajduje się tam ekspozycja sztuki nowoczesnej własności Donalda Hessa, marszanda sztuki. Wśród artystów, których prace eksponowane są na czterech piętrach nowoczesnego budynku galerii, znajdują się naprawdę wielkie nazwiska, m.in. Francis

foto: mat.prasowe, California Wine Institute, www.discovercaliforniawine.org, iStockphoto

← VITIS VINIFERA DOTARŁA DO KALIFORNII Z POŁUDNIA, WRAZ Z MISJONARZAMI. PIERWSZĄ WINNICĘ W KALIFORNI ZAŁOŻYŁ W 1769 R. FRANCISZKANIN, OJCIEC JUNIPERO SERRA W MISJI KATOLICKIEJ W OKOLICY SAN DIEGO. WINOROŚL PRZEZNACZONĄ DO UPRAW SPROWADZONO Z MEKSYKU, NOSI ONA ZRESZTĄ DO TEJ PORY NAZWĘ MISION.

biorstwo winiarskie na świecie. Gigantyczny sukces rynkowy marki Gallo jest już sam w sobie wystarczającym powodem, by odwiedzić jedną z ich profesjonalnych sal degustacyjnych, odbyć przejażdżkę po terenie winnic rozłożonych malowniczo na pagórkach czy zajrzeć do McMurray Ranch, gdzie w starym ranczo utworzono rodzaj romantycznego skansenu wypisz wymaluj jak z filmu „Domek na prerii”. Można się tu przekonać, jak w latach 40. i 50. XX wieku żyli amerykańscy farmerzy. W miejscowości St. Helena, w winnicy Conn Creek, podczas zajęć przedstawiających wachlarz czerwonych win z różnych regionów doliny Napa, można z kolei zobaczyć sprawność winiarza. Kreujemy, niczym alchemik, za pomocą fachowych narzędzi i materiałów, nasze własne wino, a raczej mieszankę (inaczej kupaż). Na koniec zabawy butelkę napełnioną własnym płynnym dziełem osobiście się korkuje oraz podpisuje. Nadajemy także nazwę, którą umieszczamy na etykietce. Moja mikstura wciąż leżakuje i czeka na lepsze czasy. Nazwałam ją „Blood Sugar Sex Magic”. Położone niedaleko od miejscowości St. Helena miasteczko Yountville to mekka gourmadzistów lub, jak mówią Amerykanie, foodies, czyli zakreconych na punkcie jedzenia. To właśnie tam znajdują się dwie restauracje, których nazwy elektryzują smakoszy na obu półkulach – French Laundry i Bouchon, obie sygnowane nazwiskiem Thomasa Kellera. Rezerwacja miejsca w jednym z tych kultowych lokali graniczy z cudem, ale jeśli należysz do szczęśliwców, którym się udało to – jak wieść niesie – dostąpisz nieziemskich rozkoszy. Mnie się niestety nie powiodło, choć już byłam w ogródku i już witałam się z gąską. Dośćownie. Zwiedziłam mianowicie należące do restauracji biodynamiczny sad, ogród warzywny i gospodarstwo pomocnicze. Na szczęście przytulny, niewielki Hotel Luca, przypominający nieco meksykańskie pueblo, to nienajgorsze miejsce, aby pocieszyć się po nieudanej próbie zdobycia French Laundry. Basen pod gwiazdami, leniwa lounge music i merlot pozwolą rozgonić smutki. Wszystko, co dobre, musi się dobrze skończyć. Siedząc w barze stylowego Hotelu Monaco w sercu San Francisco, sięgam więc po pinot noir z Sonoma Valley, wino efektownie wypromowane przez film „Bezdroża” („Sideways”). Czuję, że po powrocie piosenką numer jeden na mojej playliście będzie „California Dreaming”.

POULET RÔTI, CZYLI PO PROSTU PIECZONY KURCZAK WG BOUCHON



Składniki: 1 świeży kurczak, gruboziarnista sól i świeżo mielony pieprz, 2 łyżeczki zmielonego tymianku, masło, musztarda Dijon.
Przygotowanie: To proste, klasyczne danie z francuskiego bistrot jest jednym z ulubionych wyborów Thomasa Kellera. Nastaw piekarnik na 230 stopni. Oplucz kurczaka i porządnie go osusz. Im mniej będzie parował w piekarniku, tym lepiej. Posól i popieprz środek kurczaka, a następnie go zwiąż. Pamiętaj, żeby skrzydełka i nóżki były blisko korpusu – nie wysuszają się w piekarniku. Teraz posól wierzch kurczaka (1 łyżka), tworząc równomierną warstwę na całej powierzchni. Dodaj pieprzu dla smaku. Piecz od 50 do 60 minut. Dodaj tymianku i podlej kurczaka sosem własnym. Zostaw go na 15 minut na desce do krojenia. Odetnij sznurek. Pokrój kurczaka i nie żałuj masła na świeżo pokrojone mięso. Podawaj z musztardą Dijon i zieloną sałatą.
Wino: Do poulet rôti polecamy kalifornijskie chardonnay, białe wino znane z bogatego, intensywnego smaku, np. Frei Brothers Reserve Russian River Valley Chardonnay 2009 lub Acacia Vineyard Chardonnay 2008.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM JAMIEGO OLIVERA



Składniki: filet z łososia ze skórą, skórka i sok z cytryny, pęczek listków fenkułu lub bazylii, olej, sól morską i świeżo mielony pieprz, ogórek obrany ze skórki (w paski wzdłuż), jogurt naturalny, strączek chili (posiekanej, bez pestek), pęczek mięty lub oregano, oliwa extra virgin.
Przygotowanie: Ułóż łososia skórą do dołu i ponacinaj mięso. Posyp skórą z cytryny, listkami fenkułu lub bazylii, powciskaj w nacięcia. Natrzyj rybę oliwą, posyp solą i pieprzem. Kiedy grill będzie rozgrzany, ułóż łososia na ruszcie, skórą do dołu. Po 4 minutach przewróć fileta i piecz przez kolejne 2–3 minuty. Zdejmij skórę z fileta i przypiecz na chrupko. Kiedy łosoś ostygnie, porozrywaj skórę na kawałki. Przekrój ogórek wzdłuż, a następnie pokrój drobno i wymieszaj w misce z jogurtem. Dopraw do smaku. Podawaj z sosem, posypawszy resztą chili i pozostałymi listkami fenkułu lub bazylii. Pokrop oliwą.
Wino: Wbrew regułom do łososia podajemy lekkie czerwone wino, np. Beringer Napa Pinot Noir 2006.