

# JEDZ LOKALNIE, PIJ GLOBALNIE



## Jak brzmiało to sławne przysłowie naszych pradziadków na temat złożonej relacji między winem i wykwintną kuchnią? Bo w tym cały jest ambaras, żeby dwoje chciało naraz.

Gdy w 1971 r. Alice Waters otwierała w Berkley restaurację „Chez Panisse”, mało kto przypuszczał, że trzy dekady później zapoczątkowany przez nią trend będzie obowiązywał nie tylko w Kalifornii, ale też na całym świecie. Motto „Chez Panisse” brzmiało bardzo prosto: gotujemy wyłącznie ze świeżych, lokalnych produktów. Po emocjach związanych z kuchnią fusion czy eksperymentami molekularnymi większość czołowych szefów w Słonecznym Stanie wraca do zasad Alice Waters. Mięso od zaufanych miejscowych hodowców, ryby z pobliskiego targu, zioła i warzywa – najlepiej z własnego ogrodu. A do tego, co zrozumiałe, miejscowe wino. Popularność kalifornijskiego wina najlepiej pokazuje to,

że każdego roku doliny Napa i Sonoma, a więc najbardziej renomowane regiony winiarskie Słonecznego Stanu odwiedza tyle samo ludzi, co Disneyland. Odwiedziny i degustacja w jednej z licznych winiarni, winiarskie Spa, wreszcie kolacja w jednej z renomowanych restauracji to klasyczny program pobytu. Miejsca takie jak „French Laundry” czy „Brix” otoczone są kultem – ze względu na kuchnię, ale też znakomitą listę kalifornijskich win. Od co najmniej kilku lat zmienia się trend wśród miejscowych winiarzy, którzy zamiast potężnych, „konkursowych” win coraz częściej starają się tworzyć wina dobrze łączące się z jedzeniem. Najbardziej charakterystyczny szczep Kalifornii, zinfandel, daje



**GNARLY HEAD OLD VINE ZIN 2010, LODI, DELICATO FAMILY VINEYARDS**  
**Producent**  
 Delicato Family Vineyards  
**Szczep**  
 Old Vine Zin 2010  
**Cena**  
 72 zł  
**Dystrybutor**  
 centrumwina.com.pl

**NAPA VALLEY MERRYVALE STARMONT**  
**Producent**  
 Merryvale Vineyards  
**Szczep**  
 Chardonnay 2009  
**Cena**  
 79,70 zł  
**Dystrybutor**  
 mielzynski.pl

**EDUCATED GUESS, NAPA VALLEY, ROOTS RUN DEEP WINERY**  
**Producent**  
 Roots Run Deep Winery  
**Szczep**  
 Cabernet Sauvignon 2009  
**Cena**  
 83 zł  
**Dystrybutor**  
 winkolekcja.pl

wina świetnie pasujące zarówno do wyrafinowanej wołowiny w śliwkowym sosie, jak i do hamburgerów czy kiełbasek i wieprzowych żeberk z grilla. Cabernet sauvignon, legenda Napa Valley prosi się o krwisty stek wołowy albo jagnięcy comber. Chardonnay z chłodniejszych zakątków Sonomy czy Carneros stanowi dobrą parę do morskich ryb...

A mamy dziś przecież w Kalifornii dużo więcej regionów winiarskich i odmian, niż te najbardziej znane. W Paso Robles, w połowie drogi z San Francisco do Los Angeles sadi się, obok zinfandela, coraz więc odmian znanych w Dolinie Rodanu: syrah, grenache, mourvedère czy białe viognier (spróbujcie czerwonych win z typowymi mięsno-warzywnymi daniami kuchni śródziemnomorskiej, białych zaś z kurczakiem i sałatami). W Santa Barbara króluje pinot noir – jedno z najbardziej uniwersalnych win, gdy idzie o połączenia kulinarne: od tuńczyka, przez kurczaka, po kaczkę.

Ważne, że coraz więcej tych win znaleźć można także na polskim rynku, a jeśli chodzi o zasadę Alice Waters... przynajmniej w sezonie też nie mamy się czego wstydić – nasze lokalne warzywa, mięsa i ryby będą świetną parą dla win z Kalifornii. ■