

PODRÓŻE: KALIFORNIA

PRZYJAZNE BEZDROŻA

TEKST: ŁUKASZ MODELSKI

Znakomite wina i doskonali kucharze stale eksperymentujący z recepturą. Kult pięknych przedmiotów i literatury. Bezładne krajobrazy i finezyjne restauracje. Chłodna wieczorna bryza znad Pacyfiku i gwarancja słońca przez pół roku bez przerwy. Północna Kalifornia. Tu kocha się życie.



Most Golden Gate jest bramą do innego świata. W głębi, za sznurem pagórków zaczyna się opisana przez bitników dzika kraina.

W północnej Kalifornii udało się zachować urok amerykańskiej prowincji.

Z balonu doskonale widać zyciodajną mgłę płynącą znad Zatoki San Pablo.

W części plantacji winobranie nadal przeprowadza się ręcznie.

Meksykańscy robotnicy. Dzięki ich pracy można uniknąć stosowania maszyn niszczących winorośli.

Winnice rywalizują między sobą nie tylko w kategorii wina, ale także kuchni.

WINE TASTING
412793685 MILE AHEAD

Wielkie winnice dbają o utrzymanie ogrodów. To trudne zadanie, rośliny wymagają tu stałego nawadniania.

Dwaj przyjaciele w hedonistycznej podróży przez winne regiony Kalifornii. Smakowanie potraw będących fuzją smaków kuchni europejskiej i kulinarniej tradycji zachodniego wybrzeża Stanów Zjednoczonych. I wino w wielkiej różnorodności szczepów uprawianych w słonecznym stanie. Zwłaszcza pinot noir, poszukiwanie doskonałego pinot noir, ekskluzywnie restauracje i gorące, ale przyjazne słońce Kalifornii. Film *Bezdroża* kilka lat temu zrobił w Stanach furorę, a doliny Napa, Sonoma i Carneros przeżyły najazd turystów, który trwa do dzisiaj. Siła Hollywood jest tak wielka, że po *Bezdrożach* wiele winnic pospiesznie zmieniło charakter upraw. Tradycyjne szczepy cabernet sauvignon i syrah w pośpiechu

zastępowano mniej popularnym pinot noir. W pierwszym roku po premierze filmu wykupiono niemal całą produkcję tego wina. Do dziś butelki pinot trudno jest znaleźć w dolinach. Winne zagłębie Kalifornii to kraina, w której zapomina się, że jesteśmy w Stanach Zjednoczonych. Może tylko Boston jest również europejski. Ale tutaj mniej jest zaścianka, snobizmów. Owszem, zdarzają się wielkie i pretensjonalne rezydencje winiarzy. I można spotkać ludzi pozujących na właścicieli małych rodzinnych winnic w rzeczywistości będących prezesami wielkich korporacji, jednak wolny duch tego stanu sprawia, że przybysz czuje się tu jak na wsi gdzieś nad Morzem Śródziemnym. Winiarska gorączka wybuchła tu w latach 70.



Najstarszą i najbardziej malowniczą część San Francisco można zwiedzać wygodnym gokartem. Łatwa komunikacja i świetna zabawa – poleca autor (za kierownicą).

FOT. INTERFOTO, RICKBOLEN

jak niegdyś gorączka złota. Wszyscy gnali do dolin Napa, Sonoma i Carneros, by zakładać własne winnice. Dziś w największym regionie Napa jest ich blisko 500. Jeszcze na początku lat 90. ziemia była tu stosunkowo tania. Młodzi hodowcy wina kupowali ją po 5000 dolarów za hektar. Dziś nie mieści się to w głowie. Od tamtego czasu cena posiadłości wzrosła tu kilkadziesiętkrotnie. Tajemnica wina leży jednak nie tyle w gruncie, ile w Zatoce San Pablo, zwanej Zatoką San Francisco. Tutaj najłatwiej zaobserwować zjawisko dla kalifornijskiej winorośli bezcenne: gęstą mgłę powstającą w wyniku różnicy temperatur (Pacyfik jest tu bardzo zimny nawet podczas upalnego lata), która gnana wiatrem

plynie nad doliny, osadzając zyciodajną wilgoć na winogronach i zatrzymując się dopiero na zamykającym doliny od wschodu łańcuchu Sierra Nevada. Bez chłodnej pary kalifornijskie winnice wyschłyby w tydzień. Deszcze kończą się tu w kwietniu. Aż do pierwszych dni listopada z nieba nie pada ani kropla. Widok gęstej pary jest nie tylko znanym motywem fotografii. To symboliczne wrota dolin. Początek winnego świata. Za nim otwiera się kraina smaku, celebry kuchni, coraz powszechniej znanej tu sztuki łączenia win i posiłków. Cel wypraw smakosza i mekka sybaryty.

Winne ABC

W trzech dolinach powstają setki gatunków. Jest tu też blisko 30 apelacji. Większość mocniejsza, bardziej umiędziona niż wina znane z Europy, bogatsza w alkohol i taniny. W każdej winnicy otwartej dla publiczności możliwa jest degustacja. Zwyczajowa cena próbowania pięciu do siedmiu win to 10 dolarów. Choć bywają i takie po 30. Albo za darmo. Za 30 dolarów w wielu miejscach można przejść kurs łączenia win i jedzenia lub doboru win do serów. W elementarną wiedzę na temat wina można się w Kalifornii zaopatrzyć za darmo; właściciele winnic i ich pracownicy mają do turystów wielką cierpliwość. Warto spróbować:

- * Schramsberg Reserve, rocznik obojętny,
- * Robert Mondavi 2003 To Kalon fumé blanc, około 65 dolarów za butelkę,
- * Duckhorn 2003 Paraduxx, mieszanka zinfandela i cabernet sauvignon, około 45 dolarów za butelkę,
- * Clos du Val 2001 cabernet sauvignon, około 62 dolarów za butelkę; od października w Polsce.



12 ADRESÓW SYBARYTY



Piekarzy Boudin oddziela od publiczności szyba. Można przyglądać się ich pracy, a nawet spróbować zagnieść ciasto samemu.

NAJLEPSZY CHLEB AMERYKI

Boudin. Piekarnia z tradycjami. Założona w 1849 roku w San Francisco przez francuskiego imigranta, do dziś piecze prawdziwy europejski chleb. Rodzajów pieczywa jest tu kilkadziesiąt, a jego produkcję widać doskonale z ulicy przez wielką oszkloną ścianę. Nad wszystkim czuwa legendarny Fernando Padilla, mistrz piekarski, najlepszy w swoim fachu między obu oceanami. Zasłynął, kiedy Bill Clinton na inauguracji drugiej kadencji prezydenckiej w ramach żartu zaczął... publicznie jeść saksofon. Instrument był z chleba, a upiekł go właśnie Fernando. Prócz tego znakomite bistro (lunch od 20 dolarów), pobliski rynek pełen restauracji i widok na Alcatraz. San Francisco, Wharf, www.boudinbakery.com



Beringer, winnica założona w 1876 roku. Starannie utrzymane wnętrza i wypielęgnowane ogrody.

UCZTA BABETTE

Cala intryga opowiadania Karen Blixen zasada się na skomponowaniu posiłku doskonałego. To nie tylko fikcja literacka. Młody, nieznan w świecie szef kuchni winnicy Beringer potrafi tego dokonać naprawdę. Nawet pośród wystrubowanych standardów kalifornijskiego sybarytyzmu wrażenia bez porównania. W literackiej kolacji na żywo może wziąć udział każdy, miejsca trzeba jednak rezerwować z dużym wyprzedzeniem. To być może najlepsza kuchnia wśród kalifornijskich winnic. Plus piękna stylowa architektura i jedna z najstarszych plantacji winorośli w Dolinie Napa.

Beringer vineyards, St. Helena, Napa, www.beringer.com

WINO I KINO

Słynne winnice Niebaum-Coppola właśnie zmieniły nazwę. Od kilku miesięcy zwą się Rubicon Estate. Francis Ford Coppola i jego rodzina nadal są jednak ich właścicielami. To ogromna piękna posiadłość słynąca z wybitnego i drogiego cabernet sauvignon. W środku gratka dla kinomanów, filmowe muzeum Coppoli, a w nim kultowe rekwizyty: kapelusze Roberta Duvalla (tego od napalmu o świcie) z *Czasu Apokalipsy*, stare rysunki do filmów, stroje z *Draculi* i *Ojca chrzestnego*, samochód z *Cotton Club*. Plus kolekcja Oscarów.

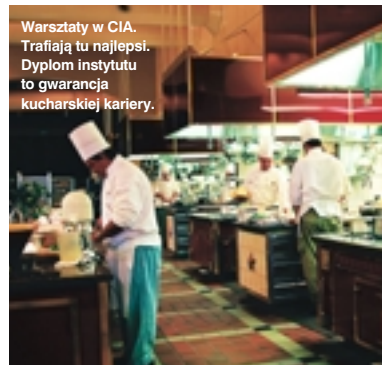
Rubicon Estate, Rutherford, St. Helena, Napa, www.rubiconestate.com



Oscarowa szafa właściciela w niewielkim muzeum winnicy.

FRANCUSKI SZAMPAN

Szampania nie zgadza się na nazwę. A w piwnicach winnic Schramsberg powstaje nie wino musujące, ale prawdziwy szampan wytwarzany dzięki naturalnej fermentacji. Tylko nie można go tak nazwać. To schramsbergiem amerykańscy prezydenci od czasów Nixona wznoszą toasty, a winnica, jedna ze starszych w Kalifornii (odtworzona w latach 60.), stosuje tradycyjną szampańską metodę. Calistoga, Napa, www.schramsberg.com



Warsztaty w CIA. Trafiają tu najlepsi. Dyplom Instytutu to gwarancja kucharskiej kariery.

AKADEMIA CIA

Kalifornijskie CIA, czyli Culinary Institute of America (Amerykański Instytut Kulinaryny), trenuje kucharzy nie mniej restrykcyjnie, niż w Langley szkołą szpiegów. Budynek dawnego klasztoru, bogate piwnice i ogromna kuchnia, w której uwijają się studenci. Żaden z nich jednak nie jest nowicjuszem, to praktykujący szefowie kuchni (a niegdyś także nasz Maciej Kuroń). Tutaj traktuje się ich jak katorżników. To chyba dobra metoda, bo efekty nauki zadziwiają. W miejscowej restauracji podaje się to, co studenci wyprodukują w ramach ćwiczeń. Ceny jednak nie są studenckie. Widać, profesorowie są o uczniach dobrego zdania. Greystone, Napa, www.ciachef.edu, www.ciaprochef.com

DELIKATESSEN

Nic bardziej nie zasługuje na ten tytuł niż magazyn Dean & DeLuca. Nowojorska legenda ma filię w Dolinie Napa. Najlepsze wędliny, sery, oliwę i wino z całego świata zgromadzono pod jednym (ogromnym) dachem. Plus kompetentna obsługa i rozsądne ceny. Sen srebrny koniesera. St. Helena, Napa, www.deandeluca.com



W Nowym Jorku sklep Dean & DeLuca oblegają snoby. W Kalifornii niespiesznie wpadają tu smakosze.



Tysiące butelek, każda jak w Szampanii jest wielokrotnie obracana ręcznie podczas leżakowania.

OBIEKT WESTCHNIEŃ SMAKOSZA

Budyneczek w Yountville, dziurze, w której trzecią część spośród 3280 mieszkańców stanowią pensjonariusze wojskowego domu weterana, jest przedmiotem marzeń tysięcy Amerykanów. To jedna z najlepszych restauracji świata. W Yountville zainstalował się bowiem Thomas Keller z pierwszej dziesiątki mistrzów kuchni globu. Na stolik w dawnym budynku pralni czeka się sześć do ośmiu miesięcy. The French Laundry, Yountville, Napa, www.frenchlaundry.com



Niepozorny ceglany domek z początku XX wieku. I uznanie sieci Relais & Châteaux.

WINNICE I ABAKANY

Winnica dość młoda. W latach 70. zeszłego wieku założył ją szwajcarski milioner i mecenas sztuki Donald M. Hess. Prócz udanych eksperymentów winiarskich (Artezin, ciekawy cepaż najlepszych kalifornijskich winogron typu zinfandel) Hess Collection stała się znana dzięki bardzo przyzwoitej kolekcji sztuki współczesnej. Wśród prac czołówki artystów (zwłaszcza europejskich) znalazły się również rzeźby Magdaleny Abakanowicz. Hess Collection, 4411 Redwood Rd, Napa, www.hesscollection.com



Nowoczesną sztukę w winnicy Hess wystawiono w przemysłowym budynku dawnej winnicy.

TYSIĄCLETNI LAS

Sekwoje rosły tu na długo, zanim w Ameryce pojawił się biały człowiek, nieważne, czy był to Kolumb, czy wikingowie. W Armstrong Redwood State Reserve są drzewa liczące 1400 lat i wysokie na sto metrów. Najwyższe na świecie. Wśród nich szlaki piesze i rowerowe, malownicze miejsca przeznaczone na kemping. Armstrong Redwood State Reserve, Guernville, Russian River, www.parks.co.gov



Rezerwat sekwoi w dolinie Russian River zajmuje ponad 300 hektarów.

FOT. RICK BOLEN

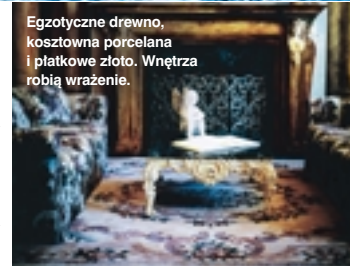
FOT. EAST NEWS, BEKW, WOODY COHNIO



Położona wśród winnic pseudoklasyczna Villa Fiore. Wymarzona scenografia opery mydlanej z lat 70.

DYNASTIA

Szczyt nowobogackiego obciachu. Pseudowłoska rezydencja, quasi-antyczne rzeźby, złoconia i inkrustacje. W Kalifornii każdy budując, jak chce, także państwo Carano, prawnicy z Nevady, właściciele hoteli i kasyn. Swoją ogromną dom nazwali (oczywiście) Villa Fiore. To samo dotyczy etykiet miejscowych butelek. Kicz projektu miesza się z grafomanią w nazwach cepaży (mieszanek): Siena, Trésor... Trzeba tu wpaść (wille można zwiedzać), by przez chwilę poczuć się, jak na planie *Dynastii*. Sama winnica trzyma jednak poziom, zwłaszcza jeśli chodzi o białe wina (fumé blanc, chardonnay). Ferrari-Carano, Dry Creek Rd, Healdsburg, www.ferrari-carano.com



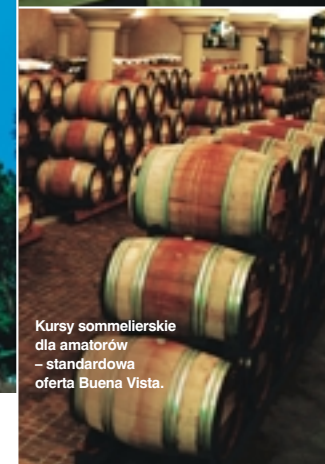
Egzotyczne drewno, kosztowna porcelana i płatkowe złoto. Wnętrza robią wrażenie.

LUKSUS I MODERNIZM

Healdsburg. Jeszcze 20 lat temu była to zapomniana dziura. Dziś roi się od wabiących turystów butików i doskonałych restauracji. Hotel Healdsburg stanowi, jak mówią Amerykanie, wisienkę na torcie. Wielkie bryły surowych bloków betonu kryją ogromne luksusowe pokoje z pięknymi łazienkami (260-790 dolarów). Świetny design i prawdziwa wygoda. Hotel Healdsburg, 25 Matheson St, Healdsburg, www.hotelhealdsburg.com



Łazienki nie przypadkiem się tu szczególnie dopracowane. Hotel dysponuje znakomitym ośrodkiem spa z własną kosmetyczną manufakturą. Na gości czekają wyłącznie naturalne preparaty.



Kursy sommelierskie dla amatorów – standardowa oferta Buena Vista.

WĘGIERSKA TRADYCJA

Najstarsza winnica Kalifornii. Założył ją w latach 50. XIX wieku węgierski książę Agoston Haraszthy, łowca przygód i były szeryf San Diego. Sto lat później, po epidemii dziesiątkującej uprawy, produkcję wina odbudował tu słynny André Tchelistcheff. Buena Vista oparła się nawet prohibicji; tajemne drzwi do nielegalnych piwnic są dziś turystyczną atrakcją. Buena Vista, Sonoma, www.buenavistacarneros.com

Twój STYL 75