

Kalifornia:

MAŁGORZATA MINTA

Winiarskie doliny Kalifornii: Napa i Sonoma mają turystyczny status równy Disneylandowi. Jeżdżą tam oczywiście miłośnicy wina, ale nie tylko. Od dawna wiadomo, że Kalifornia to miejsce, gdzie jada się lepiej niż w jakimkolwiek innym zakątku Stanów Zjednoczonych.

OGRÓD W LIVERMORE

Ale przed kolacją musicie jeszcze zobaczyć ogród – oznajmił Eric Wente z Wente Vineyards. Główna posiadłość Wente znajduje się między pagórkami doliny Livermore w centralnej części wybrzeża Kalifornii. Jest początek października, środek zbiorów. W posiadłości Wente, prócz typowych atrakcji, takich jak zakupy czy degustacje, na gości czeka pole golfowe (i szukaj piłki w polu winorośli) oraz restauracja, w której wykorzystuje się plony z ogrodu. Na grządkach nadal można wypatrzyć ostatnie pomidory malinowe, dynie piżmowe, mięsiste liście pok choyów, krzaki bazylii czy drobne, przypominające ciemnofioletowe piłeczki bakłażany. Znalazło się tu też miejsce na gaj oliwny, a ze zbieranych w nim owoców tłoczy się ekologiczną oliwę Oro Fino. Drugą dumą restauracji Wente jest wołowina z krów rasy black angus, które wypasają się na pagórkach, jakie otaczają winnice w Livermore. Przez ostatnie trzy miesiące przed biciem do łąkowej diety krów wprowadza się ziarna zbóż oraz... czerwone wino (2 lampki dziennie), co ma wzbogacić smak mięsa, z którego powstaną steki, pieczenie czy domowe wędliny. Z okazji wprowadzenia do menu restauracji własnego mięsa zorganizowano nawet specjalny „tydzień wołowiny”, podczas którego serwowano m.in. małże z domowym chorizo, grzanki ze szpikiem i jarmużem oraz dojrzewające 28 dni żeberka z sosem béarnaise, a do tego oczywiście własne wina. Jak wyjaśnia Matt Greco, szef kuchni restauracji Wente, jej kuchnia opiera się na tym, co lokalne i sezonowe. Gdy odwiedzamy Wente w październiku, mamy okazję skosztować sałatki z buraków i fig z miodowo-rozmarynowym dressingiem i pistacjami, filetów z soli na purée z dyni z kurkami i sosem z migdałów oraz trawy cytrynowej, steków z tuńczyka albacore na grillowanych minibakłażanach z soczewicą i bazyliowo-musztardowym beurre blanc oraz idealnie kruchego schabu na polencie z zielonym chili i sosem z orzeszkami ziemnymi. Z kolei w zimie u Matta można było zjeść m.in. przegrzanki z duszonym w czer-

sezonowo i lokalnie

wonym winie topinamburem i sosem piniowo-truflowym lub podwędzany schab z czerwoną kapustą duszoną w porto, mostardą z pigwy i sosem musztardowym. Menu zmienia się co miesiąc (podobnie jak polecane na dany okres wina), a obok dań z regularnej karty szef proponuje menu okolicznościowe.

WARZYWA ZZA PŁOTU

Warzywniak przy winnicy to żaden ewenement. Własny ogród z warzywami i ziołami ma też winiarnia Quivira w Dry Creek Valley (podobnie jak winogrona, warzywa i owoce są tu uprawiane zgodnie z zasadami biodynamiki). Prywatnym warzywnikiem może się pochwalić Todd Knoll, szef kuchni Jordan Vineyard & Winery w Alexander Valley. Choć nie ma tu stałej restauracji, praktycznie codziennie Todd ma okazje do tworzenia nowych dań – a to na organizowane na zamówienie obiady, a to na wydawane w ogrodzie przyjęcia. W jego ogrodzie rosną głównie mniej popularne warzywa, np. tomatillo czy miechunka pomidorowa, kilkanaście odmian pomidorów i kilka odmian bakłażanów. Są też zioła, drzewa figowe, maliny. Winnica produkuje też własną oliwę, a w planach Todd ma założenie plantacji trufli. W rozmowie o kuchni znów jak bumerang wraca słowo „sezonowość” – Todd już cieszy się na zimę, gdy obrodzą skorupiaki. Podczas jesiennej podróży w trakcie obiadów i kolacji z winiarzami królują buraki (moda na nie nie słabnie), dynie, leśne grzyby, orzechy, jabłka, pigwy, ekologiczny schab i wołowina z lokalnych farm.

Króluje też prostota. Dania, nawet jeśli oparte na wyrafinowanych składnikach (krab, kawior, kaczka), nie przerażają stopniem komplikacji. Tym, co je wyróżnia, jest jakość i szacunek, z jakim zostały przyrządzone. Niezależnie czy to prosty lunch na świeżym powietrzu w Clos du Bois (sałatka z pieczonego kalamara, dyni i migdałów, pieczony łosoś, domowy chleb na zakwasie), czy pięciodaniowa kolacja w malowniczej Beringer Vineyard, podczas której na stole pojawia się halibut z cytrynowym masłem, confitowana kaczka z dzikim ryżem i wiśniami, t-bone z jagnięciny w sosie lukrecjowym, podany z purée z dyni piżmowej, czy w końcu migdałowe ciasto z brzoskwiniami i redukcją z Beringer Nighthale, clou tkwi w nieprzytłaczaniu nadmiarem.

SEZONOWO, LOKALNIE

Jeśli mowa o kalifornijskiej szkole gotowania, nie sposób nie wspomnieć o Alice Waters – wieloletniej orędownicze idei slow food (obecnie jest szefową Slow



FOT. MAŁGORZATA MINTA

Food USA), współzałożycielce legendarnej restauracji Chez Panisse. Ta znajduje się w willowej dzielnicy cichego Berkeley, z dala od tętniącego życiem centrum San Francisco, a mimo to bez rezerwacji lepiej się tu nie pojawiać. Dzieli się na dwie części – dolną, bardziej formalną, oraz górną, tzw. café, gdzie menu zmienia się codziennie. W dolnej części restauracji każdego wieczoru pojawia się inna karta kolacyjna (w lutym proponowano m.in. sałatkę z karczochów i fenkuła z parmezanem i trufkami, zupę z sercówek z fenkułem i szafranem, pierś kaczki z grillowanym radicchio i polentą oraz mandarynkowy sorbet z granitą z granatów).

Podobnie jak atmosfera, tak i dania w café są prostsze, ale nadal umiejętnie skomponowane (np. pieczony kozi ser na sałatach, tortilla z prosciutto, marynowanymi młodymi cebulkami i kwiatami musz-



tardowca, pizza z dynią i karczochami). W menu przy każdym daniu znajdziemy informacje, z jakiego gospodarstwa jest sałata i pomidory, od kogo są jajka, a kto zrobił ser. Na podobnej zasadzie co menu niemal codziennie zmienia się lista win, wśród których znajdziemy oczywiście spory wybór kalifornijskich etykiet.

CHILI, CZYLI WINO

Jeśli mamy ochotę trochę poeksperymentować w kwestii win i jedzenia, możemy podchwycić koncepcję Amelii Morán Ceja, szefowej i współwłaścicielki Ceja Vineyards w Napa, produkującej rocznie zaledwie 8 tys. skrzynek wina. Amelia urodziła się w Meksyku, a pod koniec lat 1960. przyjechała do USA, dołączając do ojca, który – jak wielu jego rodaków – pracował w kalifornijskich winnicach. Dzisiaj może o sobie powiedzieć, że jest pierwszą w Stanach Amerykanką meksykańskiego pochodzenia, która dowodzi komercyjną winnicą na terenie Napy. Prócz wina pasją Amelii jest jedzenie, a prywatną misją jest pokazywanie, że etniczne, meksykańskie potrawy świetnie komponują się z kalifornijskimi winami (a nie tylko z piwem podkreślonym limonką czy truskawkową margaritą). Przekonać się o tym można choćby w Bistro Sabor – zupełnie nieformalnej restauracji prowadzonej przez syna Amelii w Napie.

Do grillowanych ostryg z salsą z tomatillo Amelia poleca Ceja Sonoma Coast Sauvignon Blanc, a do kurczaka w sosie mole – pinot noir lub merlota z winnicy w Carneros. Z kolei do klasycznego deseru, jajecznego flanu – Ceja Sonoma Coast Syrah. ○



FOT. MALGORZATA MINTA

Wszystko z winogron



FOT. MALGORZATA MINTA

czy pinot noir – każdy o nieco innym smaku. Z pestek oraz skórek powstaje z kolei bezglutenowa „mąka”, którą można dodawać do wypieków lub wykorzystywać samodzielnie. Tu znowu od rodzaju użytych wytlóczyn zależy smak oraz kolor produktu.

Jak zdradza mi Eric Frischkorn, jeden z szefów kuchni pracujących w posiadłości Matanzas Creek’ należącej do Kendall-Jackson, on sam dodaje czerwoną mąkę z cabernetem sauvignon do domowego chleba, nadając mu w ten sposób kolor i charakterystyczny posmak (tu warto jeszcze dodać, że Eric przyrządza zacier na swoje chleby, używając dzikich drożdży zebranych w winnicy). Wyrazista w smaku mąka z ciemnych odmian, np. wspomnianego caberneta sauvignon czy syrah, jest polecana jako dodatek do czekoladowych ciast. Z kolei mączką z chardonnay można doprawić prażoną kukurydzę, przydając jej maślanego posmaku bez dodawania tłuszczu. Samodzielnie winogronowa mąka może być użyta do wypieku bezglutenowych ciastek (takie znaleźć można wśród produktów z linii WholeVine wytwarzanych przez Sonoma Ceuticals).

Moszcz – na wino, reszta – na kompost. Tak zazwyczaj kończą wytlóczynę po wyciśnięciu cennego soku. Jednak Barbara Banke, prezes Jackson Family Wines, oraz Peggy Furth, była współwłaścicielka winnicy Chalk Hill Estates & Vineyards wpadły na inny pomysł ich wykorzystania. Założona przez nie w 2009 r. firma Sonoma Ceuticals zajmuje się wytwarzaniem produktów spożywczych z winnych odpadków. Zacząć można od najbardziej oczywistego przykładu: oleju tłoczonego z pestek winogron, który ma liczne zastosowania w kuchni – od sałatek i gotowania po smażenie. Zamiast jednak wrzucać wszystko do jednego „gara”, Banke i Furth wpadły na pomysł, by tłoczyć oleje „jednoodmianowe” z poszczególnych rodzajów winogron uprawianych w Jackson Family Wines. Pestki są zbierane tuż po wytłoczeniu soku, suszone w ciepłym powietrzu (zapobiega to rozwojowi pleśni), a następnie tłoczone metodą „na zimno”. Jest więc olej z merlota, chardonnay

W podróży

Gdzie jeść:

● **Bistro Sabor**

Znajdująca się przy głównej ulicy Napy nieformalna restauracja, a raczej bar serwujący meksykańskie jedzenie, prowadzony jest przez syna Amelii Ceja, szefowej Ceja Vineyards. Warto spróbować quesadilli z krabem, ceviche z łososiem oraz pieczonych papryczek poblano faszerowanych świeżym serem. Na deser obowiązkowo ciepłe, chrupiące churros z dulce de leche. Do picia – wina z rodzinnej winnicy Ceja Vineyards.

■ 1126 1st Street, Napa ■ www.bistrosabor.com

● **Oenotri**

Włoska restauracja w centrum Napy, polecana przez samego Thomasa Kellera (patrz niżej). Menu zmienia się praktycznie codziennie. Najlepiej sięgnąć po którąś z autorskich pizz, z mniej oczywistymi dodatkami, np. z sosem bagna cauda czy grillowanym kalafiolem. Równie nietypowa jest tutejsza karta win, bazująca głównie na etykietach z Włoch.

■ 1425 First Street, Napa ■ www.oenotri.com

● **French Laundry**

Jeśli podczas podróży do Napy chcielibyśmy odwiedzić to miejsce, najlepiej zacząć przygotowania od rezerwacji stolika. Prowadzona przez uznanego szefa kuchni Thomasa Kellera, restauracja proponuje kuchnię kalifornijską – sezonową i lokalną – w nowoczesnym wydaniu.

■ 6640 Washington Street, Yountville ■ www.frenchlaundry.com

● **Gott's Roadside**

Przydrożny bar rodem z amerykańskiego filmu, specjalizujący się w burgerach. Do nich frytki z chili oraz – w końcu jesteśmy w sercu Napy – lokalne wino.

■ 933 Main Street, St. Helena ■ www.gotts.com

● **ad hoc**

Bardziej codzienna młodsza siostra „francuskiej pralni” – co nie znaczy, że warta mniejszej uwagi.

■ 6476 Washington Street, Yountville ■ www.adhocrestaurant.com

Gdzie spać:

● **Andaz Napa**

Mały, nowy hotel w samym centrum Napa, utrzymany w stonowanych, naturalnych kolorach. Rano, na śniadanie, koniecznie zamów domowego gravadlaxa (podawany w dużych słoikach) oraz jeden z porannych koktajli, np. „Wine Away” z buraków, soku jabłkowego i imbiru. Jeśli nie dość nam winnych doświadczeń, wieczorem można usiąść z lampką wina przy kominku lub na tarasie.

■ 1450 First Street, Napa

● **MacArthur Place**

Hotel składający się z wolno stojących budynków utrzymanych w wiktoriańskim stylu. W sezonie hotelowa restauracja Saddle proponuje dania na bazie owoców i ziół z leżącego na terenie posiadłości ogrodu.

■ 29 E. MacArthur Street, Sonoma ■ www.macarthurplace.com

REKLAMA



RESTAURACJA PORTUGALSKA - WINIARNIA ZAPRASZAMY !



SPRAWDŹ NASZE NOWE MENU!

UL. MERLINIEGO 2a, 02-511 WARSZAWA
BUDYNEK CENTRUM KONFERENCYJNE WARSZAWIANKA
tel. 22 898 09 25
fax 22 898 09 27
kom. 510 104 389
restauracja@portucale.pl
www.portucale.pl

