

PLUS MINUS

OCENA SUBIEKTYWNA



PŁYNNE
STANY
SKUPIENIA
W SKUPIENIU
BADA
**ŁUKASZ
KLESYK**



SETA I META

Miesięcznik dla ekspatów „Warsaw Insider” przepytał mnie z polskiej wódki. Oprócz interesujących zwykle cudzoziemców kwestii praktycznych (np. jak pić na wiejskim weselu i nie zamienić się w zombie albo czy to prawda, że odrobina plutonu 239 rewelacyjnie leczy kaca) były i filozoficzne, np. „Czy Polacy są dumni ze swojego narodowego trunku?”. Na to ostatnie odpartem, że cholera wie, ale chyba nie można być dumnym z czegoś, o czym się nie ma pojęcia. Chlejemy sporo i chwalamy się mocnymi głowami, lecz zapytajcie kogokolwiek o cokolwiek związanego z gorzałą, a prawdopodobnie otrzymacie błędną odpowiedź. Choćby:

– Z CZEGO NAJCZĘŚCIEJ ROBI SIĘ POLSKĄ WÓDKĘ? – Z ZIEMNIAKÓW?

– A GUZIK PRAWDA! Według Krajowej Rady Przetwórstwa Spirytusu, która gromadzi dane o surowcach kupowanych przez gorzelnie, tylko około 13% z nich to pyry, a reszta – zboże. Poza tym: jak można być dumnym z czegoś, co jest nieodróżnialne od czegoś innego? Doskonale wiemy, czym wśród innych skoczków narciarskich wyróżnił się Adam Małysz, ale czym



**J.A. Baczewski
Vodka
Monopolowa
(Ambra,
50 zł/0,7 l)**

Nos orzechowo-ziółowy, dobra równowaga – praktycznie nie czuć alkoholu. Usta łagodne, lekko waniliowy, pikantny finisz. Mimo przywilności wódka ma wigor i krzepką strukturę. Solidne rzemiosło i groźny konkurent w tym segmencie cenowym.

**** 1/2



**Polmos Siedlce
Młody Ziemniak
Rocznik 2010
(Chopin Luxury,
70 zł/0,5 l)**

Świeżo zwiezione z pola ziemniaki oblepione gliną, krzemionka. Mniej złożoności niż w 2009, brak też klimatów zwierzęcych i chemicznych (pot, aceton). Są za to orzechy arachidowe. Usta dość wygładzone, orzechowo-słonecznikowe, dość krótki finisz.

**** 1/2



**Destylarnia
Sobieski
Dwór Artusa
(Sobieski,
65 zł/0,7 l)**

Ładny, dość tłusty, maślano-orzechowy nos z nutą wanilii, trochę ziół; niestety wystaje alkohol. W ustach nieco rozwodniona, zbyt nachalne słodycz i gorycz. Ostatni raz piłem tę wódkę 4 lata temu i się podobają mi się bardziej. Ale nadal jest to rzecz niezła i z charakterem.

*** 2/3



Kozuba Okowita Rye Malt

(Z. Kozuba i Synowie, 100 zł/0,7 l)

Powalający mocą aromat zakurzonego spichlerza oraz zacieru na żytni bimber. Nutka kwiatów i surowej dębiny. Nos tworzy uderzający kontrast z ustami, które są zaskakująco miękkie i delikatne (choć z pikantnym finiszem). Tej wódki nie da się pić, trzeba ją smakować. ****

Kozuba Single Malt White Dog

(Z. Kozuba i Synowie, 100 zł/0,7 l)

Trunek z 15% udziałem siodu jęczmiennego suszonego torfem. Dominują zapachy rustykalne: siano, ziemniaki z parnika, zielona kukurydza. Struktura dość silna, mniej miękkości niż w Okowicie Rye. Dobry towarzysz potraw ze świeżych warzyw – np. fasoli duszonej z ziołami. ****

wśród innych wiodących na świecie marek wyróżnia się nasza Wódka X, już nie wiemy. Bo też przeważnie nie wyróżnia się niczym szczególnym – jest tylko dostatecznie czysta, żeby „gładko wchodziła” i odpowiednio dobrze wypromowana. Na łamach „Kuchni” wielokrotnie postulowałem zmianę tego stanu rzeczy: żądałem wódek o smaku i zapachu charakterystycznym, które by pozwoliły powiedzieć o trunku coś niebanalnego. Ostatnio takie napitki pojawiają się coraz częściej. Paradoksalnie, dla recenzenta to niezły ambaras, bo nie wiadomo, jak je ugryźć. Co na ten przykład uczynić, kiedy destylat jest obiektywnie bez zarzutu – ma świetne zrównoważenie, złożoność i długi finisz – a jednocześnie epatuje dziwnymi aromatami z piekła rodem? Tu już zaczyna się ocena skrajnie subiektywna, a degustator zadaje sobie pytanie, czy jeśli osobiście nie podoba mu się zapach końskiego moczu, to ma prawo obniżyć ocenę o jedną gwiazdkę, czy nie? Poza tym krytyk może się, że tak powiem, rozwarstwić decyzyjnie sam w sobie: koński mocz czy bimbrowy zacier odstręcza go jako „przykra woń”, lecz jednocześnie przywołuje wspomnienia z wakacji na wsi albo ze starej kamienicy, w której mieszkała ulubiona ciocia. A to już jest efekt, który bez żadnego cudzysłowu możemy nazwać psychodelicznym: zapach czy smak wydobywa rzeczy głęboko schowane w naszym umyśle.

! JESZCZE SŁOWO O PRODUCENTACH TYCH – CAŁKOWICIE LEGALNYCH – SUBSTANCJI ZMIENIAJĄCYCH ŚWIADOMOŚĆ.

Z. Kozuba i Synowie to pierwsza w Polsce mikrodestylarnia. Mieści się w Jabłonce koło Nidzicy, a jej właściciele otwarcie deklarują „wyłamanie się z głównego nurtu, by sprowokować skrajne reakcje na produkty”. Prezentowane obok alkohole powstają nie z surowego ziarna, ale ze siodów zbożowych, spirytus zaś nie podlega rektyfikacji, aby zachował jak najwięcej aromatów i smaków. Z tego powodu Kozubowie nie mogą nazywać tych destylatów wódkami – w nomenklaturze prawnej UE jest to określenie zarezerwowane dla trunków robionych na bazie spirytusu o mocy co najmniej 95%.

Młodego Ziemniaka Rocznik 2009 z Polmosu Siedlce przedstawiałem w nr 1/11. Teraz mamy rocznik 2010, który różni się od poprzedniego, a tym samym potwierdza, że rocznikowanie wódek ma sens.

A DWIE POZOSTAŁE BUTELKI? Obecny już od jakiegoś czasu na rynku Dwór Artusa oraz powracający nań po 70 latach słynny przed II wojną Baczewski to trunki nie idące ostentacyjnie pod prąd, ale pokazujące, że i w segmencie wódek popularnych można zrobić coś, co będzie się piło dla smaku, a nie po to, żeby sponiewierać. A zatem: seta i meta, finał, kończymy imprezę. I jesteśmy dumni.

SKALA OCEN:

- ★ TRUCIZNA! ANTIDOTUM JEST NIEZNANE NAUCE
- ★★ OCZKO WYŻEJ NIŻ „ŁZA KOMSOMŁKI”
- ★★★ MOŻNA SIĘ NAPIĆ, GDY NAPIĆ SIĘ TRZEBA
- ★★★★ ZROBILI TO ZDOLNI I DOBRZY LUDZIE
- ★★★★★ ZDOBYCZ CYWILIZACJI NA MIARĘ KOŁA
- ★★★★★★ SPOŻYCIE PROWADZI DO OSIĄGNIĘCIA SATORI