

Do karpia i kompotu z suszonych śliwek

Podawanie alkoholu w Wigilię może budzić sprzeciw. Są rodziny, w których przetrwała tradycja bezalkoholowych spotkań w tym dniu. Jak moja z dzieciństwa. Wizyta na wiejskiej pastercie pozwala mniemać, że takich domów nie jest wiele, a ta wyjątkowa kolacja to okazja do wychylenia co nieco. Namawianie kogoś na siłę do picia jest bez sensu.

Menu polskich wigilii skłania do podania mocnych trunków. Jeśli stawiamy na stole kwaśne lub bardzo słone śledzie czy marynowane grzyby, to właściwie nie mamy wielkiego wyboru. Połączenie ich z najwspanialszym napojem wszech czasów, podawany tego dnia, czyli kompotem z suszu, nie jest bezzasadne. Kompot działa łagodząco i ma też inną zaletę – wspaniale czyści kubki smakowe i dobrze nastraja do następnych połączeń.

Jednak polecam wina. Ich wybór powinien być decyzją gospodarzy. Dobrze trzymać się tego konsekwentnie. Przyniesione w prezencie butelki wcale nie muszą wjechać na stół. Możemy się bronić argumentem, że nie powinno się podawać wina dopiero co przyniesionego, gdy różnice temperatury na zewnątrz i w domu są spore.

Filozofia podawania wina wigilijnego są z grubsza dwie. Albo wybieramy jedno do wieczery, albo dobieramy do poszczególnych potraw. Proponowałbym roczniki 2005 lub 2004. Starsze mogą być zbyt eleganckie do rustykalnych dań. Lepiej podać je w pierwszy dzień świąt do indyka, królika czy bażanta.

W pierwszym wypadku sprawa jest jasna – wino białe półwytrawne lub półsłodkie, bo zniesie ciężkie potrawy – kapustę, grzyby, ryby i sałatki z ogórkiem. Może być też średnio ciężkie wytrawne wino czerwone. Jeśli zdecydujemy się na szczególny dobór, to warto się nad nim zastanowić i móc go uzasadnić. Najłatwiej wybrać wina słodkie. Wiadomo, kiedy je podać

– do ciast, bakalii, kutii. I raczej zadowolą wszystkich.

Tokaji Furmint z Chateau Megyer jest tani i ma wspaniałą kwasowość. Spokojnie może nam służyć za wino półsłodkie i powinno dogadać się wyśmienicie ze smażonym karpem, jego wersją po żydowsku lub w galarecie. Producent obstaje przy jego słodkości, ale nie przejmowalibyśmy się tym.

Mam też propozycję dla miłośników win czerwonych. Wybrałem portugalskie Quinta do Crasto Reserva 2004, bo to wino dość niezwykłe, które powinno sobie poradzić nawet z trawiennymi problemami. Jest bardzo mocne (uwaga!), ale niemal tego nie czuć. Gęstość wina maskuje zawartość alkoholu, ale ten jest konieczny do smażonych specjalów. Na spotkanie z karpem jak znalazł. Nawet jeśli ktoś powie „pas” przy którejś potrawie, może wypić kieliszek.

Dobrze, by butelki znalazły się w pokoju na dwa – trzy dni przed Wigilią i by nikt się do nich nie zbliżał. Wina czerwone należy otworzyć trzy – cztery godziny przed podaniem – niech trochę odetchną. Białe wytrawne i półwytrawne chowamy o tej samej porze do lodówki. Sposób podania słodkich to już nasz wybór. Możemy je lekko schłodzić lub podać w temperaturze pokojowej.

— Wojciech Gogoliński



♦ Wojciech Gogoliński, znawca wina, dziennikarz i tłumacz, prezydent i jeden z założycieli Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, autor wielu książek, m.in. „Leksykonu alkoholi”.



Polecam

Tokaji Furmint Late Harvest 2005

Jedna z lepiej rozpoznawalnych firm z Sarospataku (jest tu najlepsza gospoda w tej części Węgier!). A furmint to wyciówka regionu. Mała butelka to oczywista wada, ale takie wina pija się raczej z naparstków niż wielkich kielichów. Dużo cytrusowych aromatów i rewelacyjna ożywcza kwasowość.

Chateau Megyer
Cena – 33 zł (0,375 l)
Importer – Dionizos (www.dionizos.com)

Quinta do Crasto Reserva Old Vines 2004

Polecam kupić, a potem pomysleć, co zrobić. Można wypić, ale też odłożyć – przez najbliższe kilka lat to wino zyska. Gorący klimat nad Douro, stare krzewy winogron i 1,5 roku w beczce gwarantują długowieczność. Wiele eterycznej poręczki w nosie, soczysta mięsistość w ustach i niemal likierowa, choć niewyczuwalna, moc (14,5 proc.).

DOC Douro
Cena – 69 zł
Importer – Sobiesław Zasada Import Win (www.wina.zasada.com.pl)

Rzeczpospolita

23.12.2006 r.