

W ROLI GŁÓWNEJ



FOT. ARCHIWUM SINFONII VARSOWII

Marcel Markowski będzie solistą kolejnego koncertu Międzynarodowego Festiwalu „Nova Muzyka i Architektura” w sobotę o godz. 20 w toruńskim Dworze Artusa. Z Płocką Orkiestrą Symfoniczną zagra „Wariacje na temat rococo” i „Pezzo capriccioso” Czajkowskiego. 27-letni artysta jest laureatem konkursów, liderem grupy wiolonczel w orkiestrze Sinfonia Varsovia.

MKR

KRÓTKO

Festyn na poligonie przez dwa popołudnia

Festyn W piątek i sobotę w godz. od 14 do 20 na toruńskim poligonie będzie się można bawić na festynie pod hasłem „Razem z NATO”. Impreza towarzyszy szczytowi NATO w Warszawie. Będzie okazją, aby obejrzeć z bliska, także zaglądając do wnętrza, sprzęt wojskowy, m.in. wersję bojową „Rosomaka”, „Hummer”, wyrzutnie, haubice, armatohaubice i czołgi. Policjanci udostępnią m.in. mobilne laboratorium kryminalne a strażacy zaprezentują sprzęt gaśniczy. Od godz. 13.30 będą kursowały autobusy, które bezpłatnie dowiozą na festyn. Będą ruszały z pl. Św. Katarzyny, zatrzymując się w alei Solidarności, na pl. Rapackiego, pl. AK, ul. Hallera i ul. Parkowej.

MKR

Kulinaria Już sam kolor połędwicy pokazuje z jakim rodzajem wina ona się komponuje. Z mocniejszym, strukturalnym

Białe, a może lepiej czerwone

Rozmowa z Juliem Cesarem Sobriną, mieszkającym w Toruniu hiszpańskim znawcą wina, który na co dzień doradza klientom restauracji „Pikado”.

Tomasz Bielicki

t.bielicki@nowosci.com.pl

Jakie grzechy popełniają Polacy przy picciu wina? Słyszałem o wrzucaniu kostek lodu do kieliszków, o mieszaniu wina z coca-cola...

Picie wina to kwestia gustu. Jeśli jednak wrzucimy do niego lód, to wino straci swoje właściwości. Lepiej od razu kupić inny napój. Mieszanka wina z coca-cola to calimoch, które chętnie piją młodzi ludzie w Hiszpanii. W Polsce najbardziej dziwi mnie brak protokołu obowiązującego we Francji i Hiszpanii, gdzie wino jest częścią codziennej diety. Nierozważnie pojawia się podczas obiadu czy kolacji. Zaczynamy zawsze od najłżejszego, aby przejść do mocniejszego. Nie wiem czy to kwestia tradycji, ale czasami w Polsce robi się to w innej kolejności. Podobnie jest z kawą, którą też czasami pije się przed kolacją.

Rzeczywiście tak jest. Wystarczy przejść się wieczorami po restauracjach, aby to dostrzec.

Degustując od 30 do 50 butelek wina dziennie nauczyłem się wychwytywać każdą najdrobniejszą wadę

Julio Cesar Sobrino



FOT. GRZEGORZ ODKOWSKI

JULIO CESAR SOBRINO jest oficjalnym Ambasadorem Win Hiszpańskich w Polsce. Mieszka w Toruniu

To, o czym powiedziałem nie jest kwestią snobizmu, ale tego, co czujemy w ustach. Po wypiciu mocniejszego czerwonego wina, białe wino będzie nam smakowało jak woda.

Co zaważyło na tym, że zdecydował się Pan zająć zawodowo winem?

Moja żona jest Polką. Przez pewien czas mieszkaliśmy w Hiszpanii. Tak bardzo tęskniła za Polską, że namówiła mnie na przeprowadzkę. Musiałem odpowiedzieć sobie na pytanie: czym mógłbym się zajmować? Ukończyłem prawo pracy na hiszpańskim uniwersytecie, a więc musiałem pożegnać się ze swoim zawodem. Wtedy właśnie wpadłem na pomysł, aby zawodowo zająć się winem. Wielokrotnie miałem okazję gościć wcześniej w Polsce, gdzie zauważyłem zainteresowanie tym tematem. Dla wielu Polaków to naturalne skojarze-

nie. Mówisz Hiszpania, a myślisz wino. Kiedy tylko zapadła decyzja, że przenosimy się do Polski, zacząłem uczyć się języka polskiego. To były dwa lata przed naszym wyjazdem z Hiszpanii. W Polsce mieszkamy już na stałe od czterech lat.

Wielokrotnie obserwałem osoby, które po otrzymaniu karty win z wypisaną na twarzy bezradnością próbują odnaleźć się w gąszczu ich nazw. Jak sobie z tym poradzić?

To jednocześnie bardzo proste oraz bardzo trudne pytanie. Zawsze powtarzam, że aby mieć wiedzę o winie, trzeba najpierw je rozumieć. Zakres win zawsze rozciąga się od tych lżejszych, po coraz mocniejsze. Do lekkich potraw - jak np. ryby - wybieramy wina lżejsze, o wiele subtelniejsze. Takie, które mają niemal przezroczysty kolor. Z kolei, gdy mamy ochotę zjeść np. ciężką połędwicę,

to już sam jej kolor pokazuje nam, że ten rodzaj mięsa musi komponować się z winem o wiele mocniejszym, strukturalnym. Ważna jest kwestia koloru oraz wrażenia w ustach.

Równowaga smaków?

Dokładnie. W ustach możemy poczuć całą ich paletę. Słodkawy, kwasowość, gorzki... To, co czujemy w ustach pijąc wino to kwestia tanin. Im będzie ich więcej, tym nasze wrażenie takiej „suchości” w ustach będzie większe. Podobnego uczucia doświadczymy pijąc gorzką czarną herbatę, która również jest bogata w taniny. Przydają się przy jedzeniu tłustych potraw. Białe wino, które wybieramy do ryby ma ich bardzo mało.

Od czego Pan zaczął?

Rozpocząłem od smakowania poszczególnych szczepów, regionów winiarskich... Przykładowo smakowałem różne

rodzaje cabernet sauvignon. Robiłem to tak długo, aż zakodowałem sobie w głowie jego profil. Później przyszedł czas na merlot, sauvignon blanc... W ten sposób poznawałem poszczególne profile. Np. gdy dziś czytam na etykiecie, że mamy do czynienia z winem jednoszczepowym, które spędziło 24 miesiące w nowych amerykańskich beczkach, wiem, co jest w butelce. 24 miesiące to dużo jak na wino. Jeśli beczka jest nowa, to bardziej czuć aromaty, które z niej pochodzą. Jeśli jest amerykańska, to wiadomo, że mogą oczekiwać dużo więcej wanilii i słodkich aromatów.

W restauracji kelner zawsze pozwala nam przed podaniem powąchać korek i posmakować wina.

Nie zapomnijmy jednak, że chodzi o akceptację jakości, a nie trafność gustu. Fakt, że wino nam nie smakuje jest czymś zupełnie innym od tego, że wino ma jakąś wadę. Trzeba mieć świadomość, że ok. 10 proc. win na świecie posiada jakąś skazę. Fachowiec od razu to wychwyty. W „Pikado” staramy się, aby każda butelka była degustowana na oczach gościa najpierw przez kelnera lub sommeliera. Pracując w wielu restauracjach i degustując od 30 do 50 butelek dziennie nauczyłem się wychwytywać każdą wadę.

Jak Pan ocenia polskie wina?

Pojawia się więcej producentów oferujących coraz lepsze produkty. Jeszcze cztery lata temu nie było tak dobrze. W Polsce jest bardzo zmienny klimat, co przekłada się na jakość wina. Jednego roku może być bardzo dobre, ale już za rok klimat spowoduje, że nie będzie takie samo. Są jednak takie polskie winnice jak np. Turnau, które zachowują stabilną jakość wina przez cały czas. ©

SONDA NOWOŚCI



Marek Mikołajczyk,
technik elektronik

Moje dzieci bardzo lubią jeść frytki. Nie zawsze jest możliwość robienia ich w domu, dlatego czasem kupujemy je w punktach małej gastronomii. Zazwyczaj jednak wybieramy miejsca sprawdzone, w których już je kupowaliśmy i wiemy, że są tam dobre.



Anna Drozdecka,
nauczycielka

Z oferty małej gastronomii rzystam, gdy długo pracuję i nie mogę zrobić sobie przerwy na zjedzenie innego posiłku. Są to jednak sytuacje sporadyczne. Na co dzień staram się jeść posiłki domowe, czyli i zdrowe, a nie tak zwane fast foody.



Michał Młodzianowski,
przedsiębiorca

Mam zaufanie do punktów małej gastronomii. Kupuję głównie frytki w jednym z punktów przy ulicy Szerokiej. Bardzo mi smakują. Po hot dogi, zapiekanki czy kebaba sięgam znacznie rzadziej. Jeśli chodzi o lody, to wybieram te na patyku.



Barbara Olek,
na emeryturze

Jadam posiłki w domu. Starsze osoby wolą jedzenie domowe i tradycyjne. Frytki jadłam w restauracji podczas uroczystości rodzinnej. Nie bywam w barach z „szybkim jedzeniem”, więc nawet podanych tam dań nawet nie próbowałam.



Robert Odkowski,

pomaga niepełnosprawnym
Ufam punktom małej gastronomii i chętnie korzystam z ich oferty. Szczególnie smakują mi lody, które można kupić w nowych punktach w mieście - tak zwane lody rzemieślnicze. Bardzo smaczne są też zapiekanki z jednego z punktów na starówce.

Jak oceniamy punkty małej gastronomii?

W dzisiejszej redakcyjnej sondzie zapytaliśmy napotkane osoby, czy mają zaufanie do punktów małej gastronomii?

JAROSŁAW WADYCH