

“Passito”: afrikietiška vyno meditacijos pamokėlė (nuotraukos)

Paulius Jurkevičius
2011-06-03 07:29

Specialiai lrytas.lt, Roma

◀ 1 2 3 4 ▶

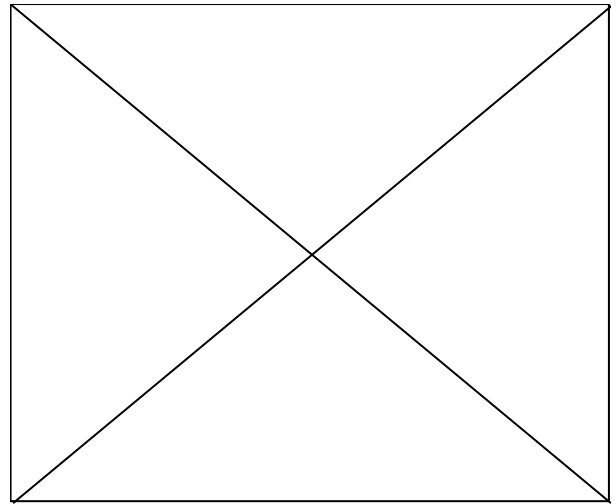


Jose Rallo yra vienos didžiausių Sicilijos vyndarių dinastijos atstovė.

- [Siųsti nuorodą](#)
- [Spausdinti](#)
- [Dalintis](#)



REKLAMA



Pastebėjau keistą dalyką: kompanijoje galima kalbėti apie visokį vyną - Prancūzijos, Italijos, Vokietijos ar apie bet kurį naujojo pasaulio vyną, apie pigų ir brangų, brandintą ir medžio nemačiusį. Bet kelis syk po vakarienės pasiūlęs paragauti desertinio vyno, sulaukiau mandagaus mykimo: „Gal ne, geriau nereikia“ arba tiesaus „Ne, desertinio tai tikrai ne“.

Taigi desertinis vinas daug kam nepatinka. Desertinio vyno nereikia. Klausiu kodėl. Atsakymai įvairūs: „Galvą skaudės“, „nesveika“, „nemadinga“, „nerimtas daiktas“, „neaišku prie ko tinka“, „per daug saldu“. Bet pats įdomiausias ir turbūt sąžiningiausias atsakymas, kurio sulaukiau, buvo šis: „Saldus vinas? Sovietinių laikų gėraliukas. Atgyvena...“

Tiesa, dar reikia pridurti, kad didžiausi desertinio vyno priešininkai, atrodo, yra vyrai. Esą toks vinas - „saldumynas“ žemina vyriškąjį orumą. Va! Vyno seksizmas arba skirstymas į vyriškus ir moteriškus - tai iš tiesų įdomi tema, ją, matyt, teks prie progos aptarti.

Šįsyk pakalbėkime apie desertinį vyną. Tą, kuris dar vadinamas meditaciniu (it. vino da meditazione, pranc. - vin de meditation)). Čia išsyk turėčiau nuraminti sargus budėtojus iš VTAKT. Jeigu sakome, kad Toskanos „Vin Santo“ arba Vengrijos tokajus arba Prancūzijos „Banyuls“ yra meditacinio vyno atstovai, tai nėra kvailai neužslėpta reklama, kviečianti gerti tol, kol akyse pradės raibuluoti.

Atvirkščiai, natūralios fermentacijos desertinis vinas yra toks vinas, kurio derėtų gerti po labai nedaug ir pakankami retai. Kita vertus, tas retas progas savaime sudėlios vartotojo finansai: geras meditacinis vinas kainuoja nepigiai. Jo nereikia specialiai derinti su maistu, toks vinas dažniausiai geriamas po valgio, nors, žinoma, jis idealiai tinka prie tam tikrų pelėsinio ar ilgai brandintų kietojo sūrio rūšių, prie tradicinių vienos ar kitos teritorijos saldumynų.

Aptarkime vieną įdomiausių ir geriausių meditacinio vyno tipų - „passito di Pantelleria“. Jau pavadinime yra paaiškinti du labai svarbūs dalykai: vyno gamybos būdas ir vyno kilmė. „Passito“ itališkai reiškia „džiovinas“.

Pantelerija - tai Italijai priklausanti sala Viduržemio jūroje. Formaliai Pantelerija priklauso Sicilijos regionui, tačiau Afrikos šiaurinis krantas žymiai arčiau - vos 70 kilometrų, o iki Sicilijos - 100.

„Pantelerija - tai tikra vėjų pagairė, gyvenimas čia nėra paprastas, o vyndariams jis labai sunkus“, - pasakoja Jose Rallo, kuri yra vienos didžiausių Sicilijos vyndarių dinastijos atstovė. Jos bendrovė „Donnafugata“ 1989 metais atsikraustė į vos 83 kvadratinį kilometrų ploto salelę tarp Afrikos ir Europos turėdama konkrečią idėją - atgaivinti desertinio vyno iš džiovintų vynuogių tradicijas. Po

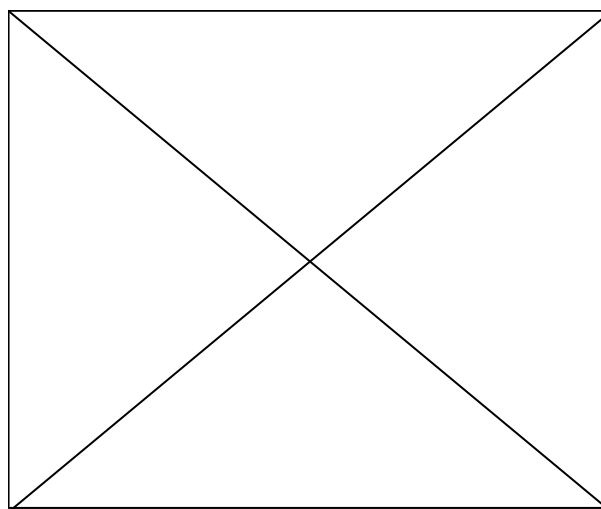
dešimtmetį trukusio intensyvaus darbo „Donnafugata“ sumanymą įvykdė - jos aristokratiškas vynas „passito di Pantelleria“ tapo vienas geriausių Italijos desertiniu vynu.

J.Rallo neslepia arabiškos šio meditacinio vyno kilmės. „Pavadinome jį arabiškai - Ben Rye“ - vėjo sūnus. Jis, kaip ir visi „passito“ vynai, spaudžiamas iš „zibbibo“ rūšies vynuogių. Jų tėvynė - Šiaurės Afrika“.

- [Siųsti nuorodą](#)
- [Spausdinti](#)
- [Dalintis](#)



REKLAMA



Pantelerijos vynuogynų peizažas panašus į nežemišką. Pilki akmenys, balti arabiško stiliaus namų „damuzų“ kupolai, užgesusio kraterio Monte Grande gerklė. „Šiam medeliui - bene šimtas metų“, - pagarbiai rodo Jose Rallo „zibbibo“ vynmedį. Jis, kaip ir visi kiti Pantelerijos vynmedžiai, tarsi įgriuvęs į įdubą. „Ją tenka iškasti, kad vėjas nenuplėštų, - aiškina moteris. - Vandens saloje beveik nėra, lyja retai, užtat pučia toks galingas ir karštas vėjas iš Afrikos, jog temperatūra pakyla iki 42 laipsnių“.

Pasiklausęs kokias pragariškas sąlygas turi iškęsti vynmedis, iš kurio vaisių spaudžiamas persikais ir medumi kvepiantis vynas, nejučia pradedu galvoti: „Dievaži, stiprus augalas“. Apie „passito“ vyndarius nėra ko nė kalbėti: jie nusipelno didžiulės pagarbos už savo triūsą. Pagaminti „passito“ vynui reikia kaitrios Afrikos saulės ir kantrybės. Ir daugybės rankų darbo.

Po Žolinės, rugpjūčio viduryje nuskintos prinokusias vynuogės - gelsvos spalvos. Jas išdėlioja ant džiovintos. Dieną vynuogės „kaitinasi“ ant saulės, o vakare uždengiamos. Vynuoges reikia rankomis vartyti kas savaitę ir sekti, kad neperdžiūtų. Per mėnesį iš penkių centnerių nuskintų šviežių vynuogių lieka vos vienas.

Rugsėjo pabaigoje Pantelerijos kalvose, kur rudenį šiek tiek vėšiau, pradedamas antrojo derliaus nuėmimas. Šios „zibbibo“ vynuogės spaudžiamos iš karto, vos nuskintos. Prasidėjus fermentacijos procesui, į misą dedamos džiovintos vynuogės. Tokiu būdu susimaišo šviežių, labai kvapnių stalo vynuogių ir džiovintų vaisių aromatai.

„Jose, papasakokite apie savo vyną, jo spalvą, aromatą ir skonį“, - prašau vienos didžiausių Italijos vyno bendrovės savininkės. J.Rallo vardija: „Gelsvas, tarsi jūsiškis Baltijos gintaras, sunokusių abrikosų ir persikų aromatas, kiek vėliau išsiskiria džiovintų vaisų, medaus atspalviai. Kai kas junta tolimą šviežiai nuskinto grybo kvapą. Taip, tai saldus vynas, bet jame nėra jokio papildomo cukraus ar alkoholio, jis minkštas ir intensyvus.“

Štai tokia, ši „sovietinė atgyvena“. Sudėtingas, daugybės potėpių ir atspalvių, skonio niuansų vynas.

Smėlį nešančių Afrikos vėjų, pragariško karščio, alsinančio vyndarių darbo pritvinkęs „passito“. Ar jis tinka meditacijai?

Kad neprikibtų VTAKT budėtojai, būsiu diplomatiškas - griausmingai šventei ir siautulingai draugų kompanijai vargu ar jis tinka.