

TOSKANIA



Buntownicze wina

Żyjąc w świecie pełnym zasad i reguł nieustannie zmagamy się z uczuciem wewnętrznego buntu. Bywa, że przybiera on formę destrukcyjną, ale częściej staje się początkiem czegoś niezwykłego. Tak też stało się w Toskanii, która pozostaje marzeniem każdego wielbiciela wina.

Bez chianti czy jak kto woli „szanti” (najczęściej popełniany błąd w wymowie) nie wyobrażamy sobie Włoch, ale w tej opowieści nie można pominąć win, które powstały właśnie za sprawą wspomnianych buntowniczych skłonności człowieka. Mowa tu o supertoskanach.

Cofnijmy się do końcówki lat 60. XX wieku. Opinia o chianti w tym czasie nie jest najlepsza. Obowiązkowe dodawanie gron białych powoduje, że wina są rozwodnione, tracą swoją zadziorność i unikalność. Winiarzom przestają podobać się panujące zasady. Jako że Włoch do pokornych jednostek nie należy, grupa producentów zaczyna iść swoją drogą i tworzyć wina oparte o szczepy francuskie. Bunt przeciwko panującym zasadom kosztuje ich spadek w klasyfikacji do poziomu win stołowych, tych kojarzonych z tanimi, codziennymi „sikaczami”. Jakość z kolei jest równa najlepszym winom z apelacji.

Supertoskany szybko zyskują dużą popularność, a ich ceny sztybują wysoko w górę. Obecnie stanowią istotę włoskiego wina. Te produkowane przez winnicę Chioccioli Altadonna, kosztowane w sercu malowniczych wzgórz Chianti Classico, w towarzystwie krwistego, przerośniętego tłuszczem steku po florentryńsku to kwintesencja Toskanii. Dwóch synów, znany w świecie winiarskim ojciec, ogrom pasji, dbałość o szczegóły, kult tradycji, trochę nowoczesności i szczypta szaleństwa! Brzmi jak przepis na winnicę idealną? W rzeczy samej!

Mawiają, że droga do rajy jest kręta i wyboista, a bunt jest naturalną konsekwencją mierzenia się z tymi trudnościami. Mam na to sposób! Kieliszek vin santo (tłum. święte wino) otworzy bramy niebios przed największymi grzesznikami.

Dwadzieścia kilometrów na północ od Florencji, w apelacji Chianti Rufina, w niewielkiej winnicy I Veroni, znajdują się beczki zbite z czterech rodzajów drewna, a w nich MAGIA! Daleka jestem od patetycznych opisów wina. Nie przekonuje mnie perlista długa suknia czy aromaty czerstwej lukrecji. Ale jak inaczej nazwać wino, które każdej wiosny budzi się do życia po zimowym śnie, by po dziesięciu latach trafić na nasze stoły? Jedno jest pewne! Albo będziecie błagać o bilet powrotny z „krajiny szczęśliwości”, albo marzyć o kolejnym kieliszku winnej rozkoszy. Bo wino to dzieli ludzi bardziej niż katastrofa smoleńska. Fanom słodkości należy je podawać oczywiście z deserem, jednak tym, którzy nie potrzebują osładzać życia swoje walory genialnie pokaże w towarzystwie serów pleśniowych.





Wino Chioccioli Chianti Classico DOCG 2016

SZCZEP: cabernet sauvignon, merlot, sangiovese, syrah,

REGION: Toskania, DOCG Chianti Classico,

PRODUCENT: Chioccioli Altadonna.



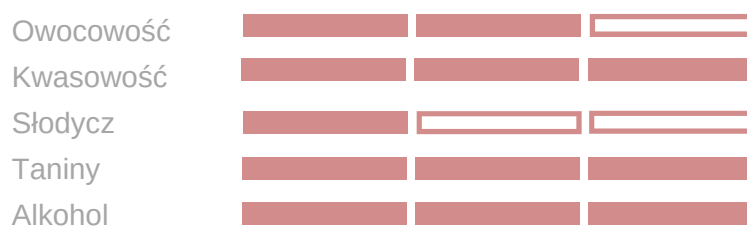
Śliwka



Wiśnie



Pieprz





KUCHNIA TOSKANII

Jeśli zapytać kilka przypadkowych osób na ulicy o ich ulubioną kuchnię, prawdopodobnie co druga bez zawahania odparłaby, że kocha kuchnię włoską.

I bardzo dobrze, rzecz jednak w tym, że nie ma czegoś takiego jak kuchnia włoska.

Jest kuchnia danego regionu i tu dla miłośnika spaghetti bolognese zaczynają się schody. Nie zjesz nigdzie w Bolonii i w całych Włoszech takiego dania jak spaghetti bolognese, ale za to w polskim Internecie naczyciesz się na ten temat samych mądrości. Proponuję przeprowadzić szybki eksperyment. Wpisz w wyszukiwarce hasło: spaghetti, sprawdź, co się wyświetli na pierwszej pozycji... ale następnie zapomnij o wszystkim.

Dla Włocha nie ma nic nadzwyczajnego w tym, że jego kuchnia to po prostu smaki dedykowane każdemu z regionów Włoch, a dokładniej te, na których sam się wychował. Jak to ująć prościej? Kuchnia włoska to kuchnia, którą przyrządzała twoja mama i babcia, to kuchnia, w którą wkładało się dużo serca, tak aby młody Massimo, albo Roberto, rósł duży, zdrowy i szczęśliwy.

Coraz częściej również w Polsce można zauważyć, że poza daniami, które znają wszyscy w każdym regionie kraju od Bałtyku aż po Tatry, trafiają się dania regionalne, które mocno definiują polskość, i jak mało o nich wiemy. Trzeba tylko dobrze poszperać, gdyż w tym temacie nadal mocno kulejemy, a przecież zdecydowanie jest się czym chwalić.

Wracając jednak do Włoch, taką historię bez wątplenia ma Toskania, ze swoimi słynnymi i wielkimi stekami, bistecca alla fiorentina. Stek z Florencji to cięcie charakterystyczne dla t-bone'a, czyli z jednej strony mamy polędwicę, a z drugiej rostbef. Jako miłośnik steków pozwoliłem sobie na lekką dezynwolturę tego klasycznego przepisu. W poniższym przepisie przygotowałem tzw. stek rzeźnika, inaczej zwany hanger stek lub „świecą”. Cudownie delikatne mięso, być może mało popularne wśród wołowych kąsków, ale tylko dlatego, że dobrzy rzeźnicy wycinali je właśnie dla siebie. Nieskromnie powiem, że ten kawałek mięsa jest lepszy niż fiorentina, ale ocenę oczywiście pozostawiam już wam. Po dobrym steku trzeba jeszcze znaleźć miejsce na kruche ciasteczka, które nawiązują do włoskich cantuccini.

Stek rzeźnika w sosie
pieprzowym



Stek rzeźnika w sosie pieprzowym

PRZYGOTOWANIE

- 01 Steku poszukaj w dobrym sklepie mięsnym. Rzeźnik przygotowuje odpowiedni kawałek mięsa i wykroi z niego wszystkie niepotrzebne włókna. Wyjmij stek z lodówki na 30 minut przed smażeniem i dobrze przypraw solą.
- 02 Rozgrzej patelnię żeliwną, może nawet delikatnie dymić. Na patelnię wlej odrobinę oleju i połóż stek. W trakcie smażenia obierz szalotki i przetnij je wzdłuż na pół. Stek smaź z jednej i drugiej strony po dwie minuty, po czym ściągnij z patelni, aby odpoczął. Kiedy zdejmiesz stek, na patelnię wlej łyżkę oleju, dodaj szalotki, zielony pieprz i podlej to alkoholem - jeśli korzystasz z kuchenki elektrycznej, możesz podpalić alkohol palnikiem ręcznym, jeśli z gazowej, wystarczy, że lekko pochyłisz patelnię w stronę zapalonego gazu, aby uzyskać efektowny płomień, który zbierze również smaki z patelni.
- 03 Kiedy płomień opadnie, mniej więcej po 20 sekundach, dodaj do szalotek sos demi glace lub inny sos pieczeniowy. Zredukuj go do pożądanej gęstości, na koniec dodaj łyżkę zimnego masła i dobrze wymieszaj.
- 04 Stek pokrój w paski i polej sosem oraz dodaj oliwy.

Powiedzieć o tym daniu, że jest dobre... to nie powiedzieć nic! Dlatego tutaj kończę, a Tobie sugeruję nie otwierać nikomu drzwi podczas posiłku!
Buon Appetito!

SKŁADNIKI

300 g hanger stek („świeca”) / 2 łyżki zielonego pieprzu w zalewie /
40 ml burbona / 100 ml sosu demi glace (szukaj w dobrych sklepach delikatesowych lub
w mięsnych), opcjonalnie naturalny sos pieczeniowy, bez tłuszczu i farfocli /
6 szalotek / 5 łyżek oliwy szczypiorkowej (patrz przepis z królikiem s. 23) /
3 łyżki oleju do smażenia / 1 łyżka zimnego masła / sól, czarny pieprz



I VERONI

Vin Santo
del
Chianti Rufina
OCCHIO DI PERNICE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

2009

"VITEM LAUDAMUS, SI FRUCTU
PALMITES ONERAT, SI IPSA
PONDERE AD TERRAM EORUM, QUAE TANT
ADMINICOLA DEDUCIT"

SENIGALLIA - LITRE 0,750



I VERONI



Wino I Veroni Vin Santo del Chianti Rufina DOC 2009

SZCZEP: canaiolo, malvasia del chianti, sangiovese, trebbiano,
REGION: Toskania, DOC Vin Santo del Chianti,
PRODUCENT: I Veroni.



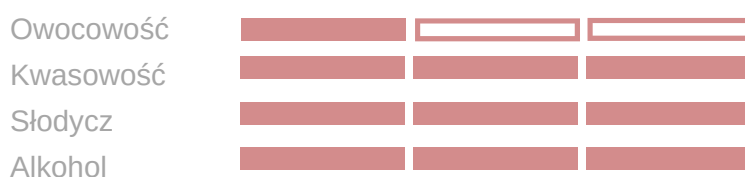
Miód



Orzechy



Brzoskwinia



Ciastka orzechowe z
płynną czekoladą



Ciastka orzechowe z płynną czekoladą

PRZYGOTOWANIE

- 01** Drobnio posiekaj 30 g migdałów i orzechów włoskich, następnie przesiej na nie mąkę. Dodaj szczyptę soli, proszek do pieczenia, cukier trzcinowy oraz skórkę startą z 1 całej cytryny. Wbij do środka 2 duże jaja oraz dodaj całe migdały. Zagnieć ciasto na jednolitą masę.
- 02** Z przygotowanego ciasta uformuj wałek o średnicy 4-5 cm i przełóż go na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, a następnie wstaw ją do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 minut.
- 03** Po upływie tego czasu ostrożnie wyjmij ciasto na deskę do krojenia. Bardzo ostrym nożem potnij je w plastry grubości 1,5 cm. Uważaj, może się lekko kruszyć. Ciastka poukładaj na blaszce i ponownie wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piecz przez kolejne 10 minut, aby złapały delikatny kolor, po czym przewróć je na drugą stronę i ponownie piecz przez 10 minut. Wyciągnij z piekarnika.
- 04** Kiedy ciastka będą odpoczywały, przygotuj im kąpiel z płynnej czekolady. Do garnka wlej wodę, zagotuj ją, postaw na garnku miskę i wrzuć do niej czekoladę połamaną w kostkę, masło i mleko. Mieszaj różgą do momentu uzyskania pożądanej konsystencji.

Ciasteczka maczaj w czekoladzie, a usta w kieliszku pełnym vin santo.

SKŁADNIKI

250 g mąki 450 / 100 g cukru trzcinowego / 1 łyżeczka proszku do pieczenia /
30 g migdałów / 30 g orzechów włoskich / 40 całych migdałów
1 łyżka startej skórki z cytryny / 2 jajka / 1 tabliczka gorzkiej czekolady /
2 łyżki masła / 150 ml mleka