

Płynne stany skupienia
w skupieniu bada
ŁUKASZ KLESYK



POD PRĄD

Łukasz Klesyk, twórca nalewek Longinus, mówi, że „czas zadumy i refleksji”. Banał (możemy się śmiać), ale prawdziwy: każdy, siedząc przy wigilijnym stole i łamiąc się opłatkiem z bliskimi, mimowolnie rozmyśla: co dotąd osiągnął, co mu się udało, a co nie, jaki chciałby być, a jaki nie chciałby. Z pewnością odwaga w realizacji celów, niepoddawanie się owozym pędem, podążanie własną drogą to cechy charakteru cenione przez wielu. Dziś zatem będzie o ludziach, którzy te cechy mają i wykorzystują je do robienia rzeczy wyjątkowych.

Rafał Dziliński z Ciechanowa robił nalewki „od zawsze”, korzystając z rodzinnych receptur, które – jak mówi – często modyfikował, aby były zgodne z jego wizją. Znajomi chwalili, więc w 2008 r. postanowił, że przejdzie na zawodowstwo. Rok później, po przebyciu piekła polskiej biurokracji, sprzedał pierwsze butelki. Butelki miały długie szyje, więc pan Rafał stwierdził, że nazwie swą nalewkarnię Longinus. – Rzecz jasna – dodaje – jest to też hołd dla mojego ulubionego bohatera literackiego, Longinusa Podbipięty z „Ogniem i mieczem”, uważam, że moje trunki są, tak jak on, trochę melancholijne.

Melancholia nie wadzi jakości. Degustowałem 12 smaków i były to rzeczy co najmniej poprawne, kilka dobrych, trzy przedstawione obok bardzo dobre. Dziliński robi prosto i uczciwie: bierze owoce,

OCENA SUBIEKTYWNA



**Nalewka
z pigwowca
(Longinus,
38 zł/0,2 l)**

W nosie pigwowiec japoński oraz galaretkowa i skórka pomarańczowa. Zaskoczenie: cytrusy są wyczuwalne nawet bardziej, co tworzy oryginalny i ciekawy bukiet. Usta średnio ciężkie, minimalnie za słodkie i troszkę za krótkie – ale i tak jest to dobra nalewka z wyraźnie widocznym autorskim sznytem.

**** 1/2



**Nalewka
Szeptuchy
(Longinus,
38 zł/0,2 l)**

Trunek z kwiatu czarnego bzu. Bardzo ładny, czysty i elegancki aromat tegoż, w nosie nie ma śladu alkoholu. Usta średnio ciężkie, słodycz rozsądnie skonstruowana cytrusową kwasowością. Lekka wada: troszeczkę za dużo i cukru, i kwasu: w pierwszej chwili to efektowne, potem nieco męczy.

**** 1/2



**Dzięgielówka
(Longinus,
38 zł/0,2 l)**

Ziołowa kompozycja oparta na korzeniu i nasionach arcydzięgla, owocach kopru włoskiego i nasionach kolendry. Nos klasyczny – ziołowy bukiet à la absynt. Natomiast w (gładkich) ustach pojawia się smak/aromat wypalanych wiosennych traw, pięknie podbity słodyczą. Dziękuję za przywołanie wspomnień z dzieciństwa!

**** 1/2



**„Jabcok” Cydr
(Manufaktura
Maurera, 9 zł/0,5l)**

Delikatny i czysty, lecz wyraźnie wyczuwalny aromat świeżo wyciśniętego soku jabłkowego, cytrusów, nutka wanilii, kiszzonej kapusty i grzybów. Usta średnio ciężkie, eleganckie, wyraźna kwasowość. Dobre wysycenie i równowaga. Przydałoby się więcej ciała i krągłości oraz intensywności aromatów – ale te cechy najpewniej pojawiają się w trakcie dojrzewania.

★★★★ 1/2

**Single
Ingredient
Wheat**

**(Polmos Siedlce,
85 zł/0,5 l)**

Aromat młodziutkich, zielonych pędów i niedojrzałych „mlecznych” ziaren pszenicy, także orzechów, pestek dyni, karmelków i toffi. Usta delikatne, powtarzające aromaty. Długi, pikantny, lekko goryczkowy, orzechowo-pszeniczny finisz.

★★★★★

maceruje je, a potem leżakuje nalewkę przez co najmniej 2-3 miesiące. Eksperymentuje ze składnikami. Dobry spirytus znalazł w Polmosie Toruń, owoców potrafi szukać nawet na drugim końcu Polski – np. dereń sprowadza aż z arboretum w Bolestraszczykach koło Przemysła. Słowem, pan Rafał zniósł monopol Karola Majewskiego (o którym zresztą wyraża się z najwyższym szacunkiem) na tradycyjne, prawdziwe polskie nalewki.

Brawo!

Krzysztof Maurer z Łącka przełamał już wiele tabu. Udowodnił, że można zrobić i sprzedać ekologiczny sok owocowy, w którym jest 100% soku, potem, że można zrobić i sprzedać legalną śliwownicę łącką – na przekór fałszerskiej mafii, której nie było to w smak. A teraz udowadnia, że można zrobić i sprzedawać prawdziwy cydr – na przekór koncernom zarzucającym rynek odrażającymi bełtami w rodzaju Cydru Lubelskiego [fuj!].

Maurer wyrabia swój trunek ze starych odmian jabłek pochodzących z sadów w jego okolicy, powstałych w latach 50. i 60. albo nawet jeszcze przed wojną. – Tych odmian jest 7-8 i jakoś tak się szczęśliwie złożyło, że mniej więcej połowa to owoce kwaśne, a połowa słodkie – mówi. – Obie te cechy są przydatne przy produkcji cydru, bo wysoki cukier ułatwia fermentację, a kwasowość zapobiega tworzeniu się przykrych aromatów, kojarzących się ze starą onucą albo skarpetą. Nowe odmiany, jak jonagold czy szampion, nie bardzo się na cydr nadają: mają nikły smak i niską kwasowość, nawet cukru mają mniej niż stare odmiany – kiedy ich próbujemy, wydają się słodkie, lecz to dlatego, że cukru nie równoważy kwas.

W Tłoczni Maurera nastaw na cydr fermentuje około miesiąca – nie ma w nim nic oprócz czystego moszczu jabłkowego i drożdży winiarskich (jakich, to tajemnica); w przyszłym sezonie planowane są też eksperymenty z fermentacją spontaniczną. Gdy cydr uzyska już pożądany aromat i smak, fermentację przerywa się poprzez silne schłodzenie nastawu, tak aby drożdże nie mogły pracować – pozwala to na zachowanie umiającego smaku cukru resztkowego oraz naturalnego dwutlenku węgla. Napój jest niefiltrowany, więc drożdże wznawiają pracę w butelce, dając świetne wysycenie. Zdaniem Maurera jego cydr osiąga apogeum jakości po mniej więcej pół roku.

Waldemar Durakiewicz, *master distiller* Polmosu Siedlce, ma na koncie stworzenie Chopina – prawdopodobnie najlepszej wódki świata, jaką można dostać za pieniądze.

Do niedawna chopiny były dwa: ziemniaczany i żytni, teraz dołączył do nich pszeniczny (Wheat). Gdy zapytałem Mistrza, co sprawiło, że zdecydował się stworzyć wódkę praktycznie nieobecną w polskiej tradycji („pszenicę” produkuje głównie Ukraina, Białoruś i Rosja), odparł, że to odpowiedź na poczynania wysokopółkowej konkurencji, robiącej kolejne wódki klasy super premium aromatyzowane owocami. A po co w kółko aromatyzować jedną i tę samą wódkę? Lepiej wziąć nowy surowiec i zrobić coś kompletnie innego.

Bardzo to mądre. A ja też zagram nietypowo i pszenicznego chopina wcale wam dziś nie pokażę. Pokażę wam za to jego superlimitowaną, jednokrotnie destylowaną wersję. Jest [nawet] lepsza!

SKALA OCEN:

- ★ trucizna! antidotum jest nieznane nauce
- ★★ oczko wyżej niż „Łza Komsomołki”
- ★★★ można się napić, gdy napić się trzeba
- ★★★★ zrobili to zdolni i dobrzy ludzie
- ★★★★★ zdobycz cywilizacji na miarę koła
- ★★★★★★ spożycie prowadzi do osiągnięcia satori