



dr Jarosław Szulc
z wykształcenia
lekarz.
Z zamiłowania
pasjonat win
i enoturystyki.
Współpracuje m.in.
z Magazynem Wino

Dlaczego warto rozmawiać o winie

Na zdrowie!!! Bez tego toastu nie może odbyć się żadne spotkanie towarzyskie – i jest to niewątpliwie jeden ze zwrotów, który uniwersalnie funkcjonuje w różnych językach. Ale jaki jest związek między winem a zdrowiem? Czy i dlaczego możemy mówić o winie w kontekście kardioprotekcji? Na czym polega fenomen tego trunku? Jego tajemnica? Do poszukiwań odpowiedzi na te właśnie pytania chciałbym zaprosić Państwa w ramach cyklu „Rozmów o winie”, który debiutuje w tym numerze *Kardiologii po Dyplomie*. Dzisiaj postaram się przedstawić kilka dodatkowych aspektów, dla których temat wina pojawia się na łamach profesjonalnego miesięcznika szerzącego wiedzę w zakresie kardiologii.

Wino towarzyszy rozwojowi cywilizacji nieomal od jej zarania. W naszym obszarze kulturowym, w basenie Morza Śródziemnego, pojawiło się wraz z Fenicjanami ponad 1000 lat p.n.e. Od czasów starożytnych było już nieodłącznym składnikiem naszego życia. Śladów tych powiązań nie brakuje na przestrzeni dziejów w zapiskach historycznych, literaturze czy malarstwie. Czy ówczesne wina miały wiele wspólnego z trunkami, które goszczą dzisiaj na naszych stołach? Jak zmieniały się gusty dotyczące wina? Co pijano na dworach władców w Europie? Co to jest klaret? I dlaczego mnich z opactwa Hautvillers odkrył metodę produkcji win musujących? Odkrywanie związków wina z rozwojem naszej kultury będzie jednym z wiodących tematów cyklu.

Ale wino to przecież produkt naturalny, otrzymywany w wyniku całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej winogron. Taka jest jego oficjalna definicja obowiązująca w Unii Europejskiej. Czym zatem różnią się wina między sobą? Dlaczego chardonnay pochodzące z regionu Chablis jest zupełnie inne niż to z Nowego Świata? Jaki wpływ na wino ma siedlisko, a jaki człowiek ze swoją technologią winifikacji? Co to są wina biodynamiczne, a co kryje się pod nazwą win garażowych? Samych szczepów winorośli znamy dziś ponad dziesięć tysięcy. Jak poruszać się w tym gąszczu i o jakich szczepach warto pamiętać? Aby zrozumieć fenomen powstawania wina, zastanowimy się nad tymi wszystkimi elementami, które powodują, że niektóre wina nazywane są dziełami sztuki nadającymi się do picia. Co się również z tym wiąże, poruszymy temat trendów w produkcji wina. Które wina są modne i kto nadaje ton tym trendom? Dlaczego wina są też dobrą lokatą kapitału i jak można zarobić na winie? Czy warto kupować wina en primeur? I o co chodzi z tymi rocznikami?

Mnie wino nieodłącznie kojarzy się z odkrywaniem, podróżowaniem po krainach własnej wyobraźni, często bez potrzeby ruszania się z miejsca. Od chwili, w której znajduje się w kieliszku, zaczyna przemawiać do naszych zmysłów. Odkrywać swoje sekrety. Jak profesjonalnie degustować wino? W jakich warunkach należy je przechowywać? Na czym polega rytuał serwowania wina? Co to jest dekantacja i które wina należy dekantować? To kolejne bardzo już praktyczne wymiary wiedzy o winie, które mogą zdecydowanie zwiększyć przyjemność odkrywania jego sekretów. Nie możemy nie wspomnieć również o winie i kuchni. Czy dobrać wino do potrawy czy potrawę do wina i jak to zrobić? O jakich regułach warto pamiętać zamawiając wino w restauracji? Znajomość win stała się dzisiaj nieodłącznym elementem etykiety towarzyskiej. Zwiększa się również liczba pasjonatów wina. Gdzie jest granica między pasjonatem a prawdziwym koneserem? Jaka jest metaforyka języka, którym opisujemy wino? I czy są Polacy, którzy wnieśli coś do rozwoju kultury winnej?

Mam nadzieję, że „Rozmowy o winie”, w których będziemy się obracać wokół przedstawionych zagadnień, będą dla Państwa interesujące. Będę wdzięczny za dodatkowe sugestie. W następnym numerze zajmiemy się tematem wina i zdrowia. Podążając za myślą Hipokratesa: „Wino jest rzeczą cudowną, przeznaczoną dla człowieka, jeśli zdrowy lub chory będzie je przyjmował w stosownej porze i umiarkowanych ilościach”.