

● O tym, jak wino inspiruje kino, o filmach z winem w roli głównej i że dobry burgund może zmienić człowieka, mówi **Wiktor Zastróżny**, znawca win z Sopotu, autor „Degustacyjnego Słownika Winiarskiego”

# Magia kina? **Magia wina!**

Gabriela Pawińska  
g.pawinska@prasa.gda.pl



**Znana stacja telewizyjna podpisała ponoć umowę z kalifornijskim dystrybutorem, który zajmie się wyprodukowaniem win inspirowanych popularnym serialem „Gra o tron”. Panu coś o tym wiadomo?**

„Gra o tron”? Obejrzałem może ze dwa odcinki. Takie kino raczej mnie nudzi. Wolę magię wina niż magię w „Grze o tron”, ale wino z motywami „Gry o tron”, które wprowadza na rynek HBO, jest posunięciem czysto marketingowym, promocyjnym i jedyny związek z filmem ma jego etykieta. Gdzieś czytałem, że ma to być Cabernet Sauvignon, Chardonnay i jakiś czerwony blend. Wino, jak sądzę, będzie raczej przyzwoite, kalifornijskie, produkowane przez Vintage Wine Estates, zrzeszającą około 20 producentów, głównie wokół Santa Rosa (Napa, Sonoma). Film to dobra reklama dla wina, ale w tym przypadku jest to reklama filmu.

**A propos... Ponoć chianti zyskało popularność po tym, jak w filmie „Milczenie owiec” Hannibal Lecter wyznał: „Zjadłem jego wątrobę z fasolą, popijając doskonałym chianti”. Jak smakuje porządne chianti?**

„Milczenie owiec”... Ciekaw jestem, dokąd ta rozmowa nas doprowadzi... Chianti dawniej było uosobieniem prostego, taniego wina do makaronu. Te butelki z opłotem z rafii zwane „fiasco” mówiły same za siebie. Dziś możemy kupić chianti znakomite, ale drogie oraz pospolite i tanie, jak w prawie wszystkich apelacjach. A gallo nero - czarny kogut, symbol chianti, cały czas pieje dumnie! Chianti staje się popularne dzięki coraz lepszej jakości. A poza tym to najbardziej na świecie rozpoznawalne wino włoskie. Tradycyjne chianti jest kwaśkowate, cierpkie, ma dosyć jasną barwę, to wino o smaku wiśni, czereśni, czerwonych porzeczek, czasami śródziemnomorskich ziół. Dzisiaj młode pokolenie winiarzy stara się odejść od modnych w ostatnich latach ciężkich, dojrzewanych w dębie win.

**Trudno uwierzyć, ale na rynku pojawiło się ponoć wino „50 twarzy Greya”! Bohaterowie książki, na podstawie której nakręcono film, jak słyszałam, wino nie tylko piją, ale się nim oblewają w sypialni. Czym oblewać się będą miłośnicy tego filmu? Pan już wie?**

Wina z serii 50 Shades of Grey są dwa. Białe, White Silk 2012 (Biały Jedwab) to kupaż gewürztraminera i sauvignon blanc, o aromatach liczi, miodu, gruszek, grejpfruta i toffi. Czerwone natomiast, Red Satin 2011 (Czerwona Satyna) powstało z syrah i petite syrah, starzone w nowych i kilkuletnich dębowych beczkach, podobno pachnie czarną wiśnią, kakao, karmelowym kremem, wanilią, skórą i goździkami.

**Żałuję oblewać, lepiej wypić... To dobre wino?**

Nie piłem, gdzieś o nim tylko przeczytałem. Fifty Shades Red Satin of Grey otrzymało bardzo wysoką notę 90 punktów od Jamesa Sucklina, znanego krytyka wina, także srebrny medal na Winemaker



► Kadr z filmu „Dobry rok” Ridleya Scotta. Max Skinner (Russell Crowe) - pazerny makler powraca do krainy dzieciństwa. To wino sprawia, że porzuca Londyn dla innego życia w Prowansji...

Challenge International Wine Competition w 2015 roku. Jak na wino tworzone specjalnie dla filmu to duże osiągnięcie. Należy z tego wnioskować, że to rzeczywiście dobre wino. Mógłbym przysiąc, że oglądając film, dojrzałem jednak na ekranie jakieś Pouilly-Fumé, a więc wino znad Loary. Ale marki nie dało się rozpoznać. Z pewnością nie było to White Silk. Co do oblewania winem, ostrzegam, że użycie czerwonego wymagałoby remontu sypialni.

**Pana ulubione filmy z winem w roli głównej?**

„Dobry rok”. Sympatyczna komedia romantyczna, scenariusz oparto o książki Petera Mayle'a, który kocha Prowansję i prowansalskie wina. Akcja filmu ma miejsce gdzieś na wschód od Awinionu... Też chciałbym odziedziczyć prowansalską winnicę i posiadłość o tak sielankowym klimacie. Max Skinner, pazerny, samolubny i bogaty londyński makler niczego poza robieniem pieniędzy nie traktuje poważnie. Ale wspomnienia z dzieciństwa spędzonego u wujka Henry'ego odmieniają go. Zakochany w sobie palant staje się wrażliwym, sentymentalnym mężczyzną. To właśnie magia winnicy, zapach wszędzie obecnego wina wpływa na decyzję Maxa, by porzucić Londyn dla Prowansji. Pierwszym winem, jakie ośmiółni może Max spróbował u wujka w Prowansji, był Bandol 1969. Oczywiście, wujek dolał dość dużo wody...

**Co to za wino?**

Najlepsze czerwone wino prowansalskie, mocne, korzenne, o doskonałej tancznej strukturze, w młodości surowe, dosyć cierpkie, a nawet twarde. W lon-

dyńskiej restauracji nasz bohater pił z koleżanką znakomitego, jak mniemam, burgunda. Z kolei po powrocie do Prowansji zastał na stole butelkę Chateau La Siroque A Good Year Syrah z kalifornijskiej Edna Valley. Sprawdziłem, taka winnica istnieje. Niezła reklama dla winnicy, nie ma co, Max skwitował tyk wina jednym zdaniem: Jezus, na etykietce powinna być trupia czaszka!

**Inny film z winem w roli głównej to „Spacer w chmurach”, weteran wojenny dociera do winnicy, w której znajduje miłość, oczywiście.**

Zupa z kwiatów dyni, winobranie - najważniejszy dzień w winnicy w całym roku, dziewczyny, które zgrabnymi nogami wyciskają sok z winogron... Miło się ogląda, chociaż film jest po amerykańsku dramatyczny.

**Po winnicach podróżują też bohaterowie nagrodzonego Oscarem filmu „Bezdroża”.**

Ta sama rozleniwiająca atmosfera co w „Pod słońcem Toskanii”. Piękne obrazy i smak wina pozwalają zapomnieć o pędzącym, nie wiadomo dokąd, świecie! Zgodzi się pani ze mną, że jest to najbardziej europejski film zrobiony w Ameryce. Wino, symbol życia gra tu główną rolę. Bohaterowie opowieści, obaj niezbyt zaradni życiowo, wędrują po kalifornijskich winnicach. Jeden chce pożegnać się ze stanem kawalerskim, drugi zapomnieć o troskach i problemach osobistych...

**Jak smakuje wino, które popija, by zapomnieć?**

Jak wino kalifornijskie. Chłopaki degustują na okrągło! Z ekranu docierają do nas słowa: Chardonnay, Pinot noir, Merlot, Sauvignon blanc, Syrah... Cały instruktaż degustacji, gama smaków i zapachów! Bohaterowie popisują się doznaniem, mówią, że dane wino smakuje jak: „szparagi”, „ser”, „truskawki”, że jest „ściągnięte jak tyłek zakonniczy”, że „za dużo dębu” albo że „cuchnie jak tylne siedzenie gimbusa”. Tego nie da się opisać w dwóch zdaniach. Każde wino to inny smak.

**W filmie „Francuski pocałunek” bohater, uroczy złodziej Luc (Kevin Kline) zmienia swoje życie, wracając do rodzinnej winnicy.**

Filmowa winnica znajduje się gdzieś we Francji, może nad górą Loarą, w okolicach Rodanu, a może w Prowansji? Zderzenie purytańskiej Ameryki i prawdziwego życia we Francji. Ale w końcu Kate (uwielbiam Meg Ryan!) doceni niezwykły urok Luca, a on swoją życiową szansę na zmianę stylu życia.

**To w tym filmie pada kwestia: Wino jest jak człowiek. Wchłania wszystkie wpływy życia, tocząc się wokół i przejmując jego osobowość.**

Nie doświadczyłem tego, ale rozumiem. Uprawa wina i jego tworzenie to sztuka.

**Wielkie picie jest w „Wielkim żarciu”. Czym się tam uczestnicy ostrej biesiadki raczą?**

Chcieć popełnić samobójstwo z przejeżdżania to czysta dekadencja! Same piękne

nazwiska: Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli. Nic, tylko obżarstwo i seks! Może to i artystyczna prowokacja, chociaż jak ktoś stwierdził, nie było tam nic ponad to, co widzieliśmy na pierwszym rzut oka. Nie pamiętam filmowego menu. Ani co pili, tym bardziej.

**Pięknie piją za to w „Uccie Babette”.**

Babette urządza mieszkańcom małej duńskiej wioski ucztę, o jakiej im się śniło. Prawdziwy francuski obiad w ascetycznej i zimnej Jutlandii, do którego spożywano znakomitego burgunda Clos Vougeot 1846!

**Na czym polega magia tego wina?**

Clos de Vougeot leży w najbardziej prestiżowej części Burgundii - Côte de Nuits. Dawny klasztor cysterski, 50 hektarów winnicy ogrodzonej murem! W winnicy mają swoje działki m.in. Domaine Leroy, Meo-Camuzet, Anne Gros, jedni z najznakomitszych producentów burgundów. Dzisiaj jest siedzibą winiarskiego bractwa - Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

**Francuska ucztą to też scena w „Milou w maju” Louisa Malle'a. Bratowa granego przez Michela Piccoli bohatera wina za trzech, ale Milou jest cały w zachwycie: - Miło popatrzyć, kiedy kobieta je jak człowiek. W tym filmie zresztą wszyscy jedzą na okrągło. Ser, pomidory i raki prosto z pobliskiego stawu. Co zjedzą, to zapiją piwnicznym winem. Wino rozgrzewa ich do rosołu. Francuzi tak mają.**

Tak, Francuzi tak mają, zwłaszcza na prowincji. Jedzenie jest tam przyjemnością, radością, a nie czynnością fizjologiczną. Gdy małe francuskie sklepy z mięsem, warzywami, wędlinami, gdy wiejskie jarmarki zostaną wyrugowane przez wielkie markety, to się ta bajka skończy. Oby nie...

**Ale chyba z wina nie zrezygnują? Najbardziej filmowe wino?**

Zawsze szampan, jak u Jamesa Bonda. W pierwszych filmach serwował swym partnerkom Comtes de Champagne od Taittingera, później, Bollingera RD i Dom Perignona. W połowie lat 80. realizatorzy zdecydowali się ostatecznie na Bollingera jako bardziej „brytyjskiego”. Notabene, jeden z pierwszych filmów Hitchcocka, jeszcze niemy, miał tytuł „Champagne”. W „Barbecue” Lavaine'a ktoś zrobił - nie do wiary! - sangrię z Château Petrus!!! To niezwykle drogi Pomerol, wino bordoskie! Gospodarzowi nie było do śmiechu.

**Jaką rolę w filmach zwykle gra wino?**

Przeważnie towarzyszy wykwintnym przyjęciom, romantycznym spotkaniom, zawsze w sytuacjach podniosłych. Piwo nie jest zbyt romantyczne. Wyobraża sobie pani oświadczy przy kuflu piwa?

**W polskich filmach co się pija?**

Wino białe, czterdziestoprocentowe. (Śmiech) Ale co na przykład pijało się w polskich filmach przedwojennych, nie pamiętam, pewnie niejedno. ● ©©