

czas ■

# WINA

NAJWIĘKSZY MAGAZYN WINIARSKI W POLSCE

NR 1 (79) LUTY – MARZEC 2016

WWW.CZASWINA.PL

## Mikołaj Rey

Pan na Montresorze

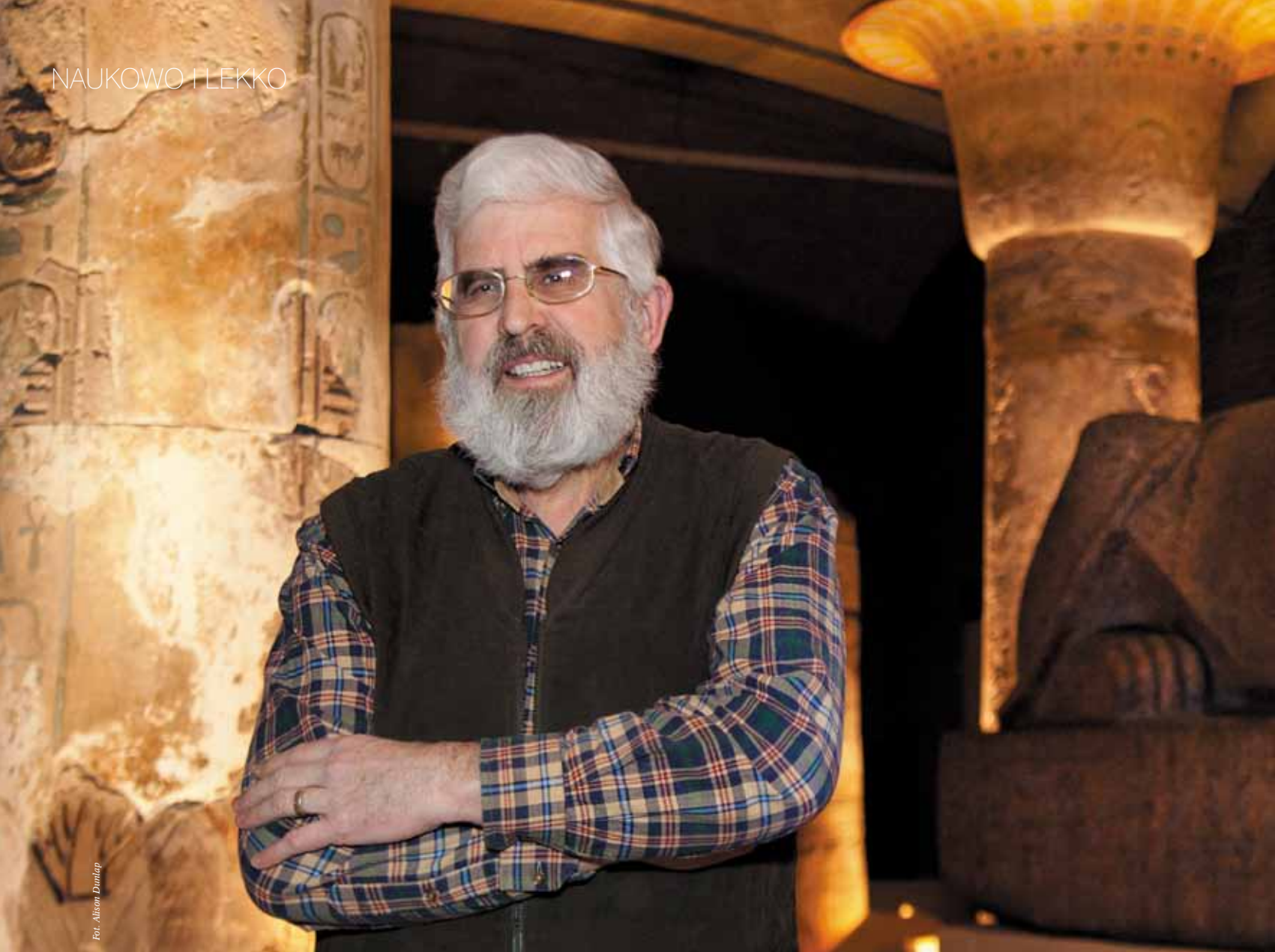
Tajemnice  
win ekologicznych  
czyli w co wierzą biodynamicy

## Australia

Zamieszanie  
w Dolinie Barossa



14,90 (w tym 8% VAT)  
ISSN 2080-4253 INDEX 276049  
CW79  
2 100000 071067



Fot. Alison Dunlap

# Poszukiwacz zaginionych win

**Patrick McGovern to guru archeologii wina. Ma na swoim koncie odkrycia, które legły u podstaw tej dziedziny nauki. Zidentyfikował w Chinach najstarszy wyprodukowany przez człowieka alkohol, dał Gruzinom palmę pierwszeństwa w produkcji wina oraz odtworzył skład grogu z grobowca króla Midasa. I nie zachował tych odkryć dla siebie. Nawiązał kontakt z browarem Dogfish Head i zrekonstruował stare receptury, dzięki temu każdy może poczuć dziś smak starożytności na własnym podniebieniu.**

**Łukasz Wojnarowicz: Kiedy zrobiono pierwsze wino na świecie?**

**Patrick McGovern:** Wydarzyło się to gdzieś we wczesnej historii *homo sapiens* albo w jeszcze dawniejszych czasach pierwszych hominidów. Myślę, że było to odkrycie, a nie intencjonalny proces. To tylko kwestia zebrania bogatych w cukier owoców do pojemnika ze skór zwierzęcych, drewna czy tykwy, aby natura sama pozwoliła drożdżom zająć się resztą.

**Czy rosące wtedy dzikie winogrona były jedynym surowcem do produkcji wina?**

W Afryce, skąd nasz gatunek pochodzi, było wiele słodkich owoców, z których można było zrobić alkohol. Na przykład figi, daktyle, owoce maruli, baobabu itd. Dzika winorośl nie była tam znana, powstała na północy



podróże z winem

travel & tasting

# WINA I SERY W SANDOMIERZU

Podróże z polskim winem

26-29 MAJA 2016

(długi weekend)



i rozprzestrzeniła się od Kaukazu po północno-zachodnie wybrzeża Morza Śródziemnego. A skoro wykopaliska pokazują, że nasi przodkowie żyli daleko na południe od naturalnego habitatu winorośli, to musieli najpierw zapoznać się z winem powstającym z innych owoców.

#### Jak możemy odróżnić w materiale archeologicznym wino z winogron od innych alkoholi?

Dla terenu Bliskiego Wschodu podstawowym wyznacznikiem jest zawartość kwasu winowego w badanych próbkach osadu z naczyń. Przede wszystkim chodzi o naczynia ceramiczne, bo inne zrobione z nietrwałych materiałów nie miały szans dotrzeć do naszych czasów. Dla innych miejsc na świecie jest to trudniejsze.

Na przykład głów, z którego robiono alkohol w Chinach, ma czterokrotnie wyższą zawartość kwasu winowego od winogron.

#### Jakie metody stosuje się do wykrycia tych substancji?

Najbardziej dokładną techniką jest zastosowanie chromatografii cieczowej i tandemowego spektrometru mas (LS – MS/MS), które pozwalają z nanogramową dokładnością odszukać cząsteczki kwasu winowego w badanej próbce. Te metody często stosowane w farmacji, nam okazały się przydatne w poszukiwaniu najstarszych win.

#### Czy pozwala ona na określenie koloru wina?

Metody LS – MS/MS pozwalają za pomocą jednego badania wykazać

**Slow life** – urokliwe, średniowieczne miasto na siedmiu wzgórzach, pełne zabytków i ukrytych w podziemiach tajemnic

**Slow wine** – najlepsze polskie wina do degustacji w cieniu nadwiślańskich winnic

**Slow food** – sery i regionalna kuchnia, czyli największy w Polsce festiwal „Czas Dobrego Sera” na sandomierskim rynku

Rezerwacja oraz dodatkowe informacje:

e-mail: [rezerwacje@wine-service.pl](mailto:rezerwacje@wine-service.pl), tel. 722 100 224

[www.podrozezwinem.pl](http://www.podrozezwinem.pl)

występowanie wielu różnych cząstek w próbce. W poszukiwaniu koloru patrzmy wtedy na nagromadzenie antocyjanów i kwercetyny. Pierwsze jest dowodem na obecność czerwonego barwnika i czerwonego wina, drugie sugeruje, że mamy do czynienia z białym winem. Do ustalenia koloru poza badaniami laboratoryjnymi przydatne są też zwykle obserwacje koloru osadu we wnętrzu starożytnych naczyń. Warto też przyrzeć się egipskim malowidłom ściennym, gdzie artyści rozróżniali czasem oba kolory wina.

#### **Czy jesteśmy w stanie doprowadzić rodowód istniejących dziś szczepów do odległej starożytności?**

To trudne zadanie, jest w tym zbyt wiele zmiennych, nieznanymi odmian i ślepych uliczek ewolucji. Ale uważam, że badania DNA starożytnych szczepów doprowadzą nas niechybnie do zupełnie nowych wniosków dotyczących rozwoju i relacji pokrewieństwa między dzisiejszymi odmianami. Wiele historii trzeba będzie pisać na nowo.

#### **Wiemy przynajmniej, gdzie dokonano udomowienia winorośli w wyniku intencjonalnej uprawy i selekcji dzikich odmian.**

Wiemy, ale niedokładnie. Do dziś nie ustalono, gdzie w górzystym obszarze Bliskiego Wschodu w rejonie Gór Kaukazu, Taurusu i Zgrosu dokonano tego najważniejszego kroku. Ale przynajmniej mamy zawężony teren poszukiwań.

#### **Starożytne wino prawie nigdy nie było napojem zrobionym tylko z winogron. Czym uzupełniano jego smak i dlaczego?**

Dodawano właściwie wszystko, co było pod ręką. Fermentowano winogrona, ale w końcowej fazie produkcji dokładano rozmaite zioła, przyprawy oraz żywice drzew. Dodatki przede wszystkim urozmaicały smak lub go poprawiały. Żywice zaś miały kluczowe znaczenie dla konserwacji wina, zatem pomimo

charakterystycznego smaku musiano ich używać.

#### **Jak ważnym towarem handlowym było wino w starożytności?**

Ponieważ wino niesie ze sobą ogromną wartość symboliczną, na przykład może definiować prestiż jednostek lub grup społecznych, a także ma właściwości psychotropowe, handlowano nim prawie od samego początku. Niekiedy szlaki handlowe były bardzo długie. Około 3150 roku p.Ch. istniał szlak łączący Lewant z Europą, gdzie wino było jednym z najważniejszych towarów oferowanych przez kupców ze Śródziemnomorza. Alkohol w winie oraz dodatki w postaci żywic pozwalały przetrwać długą drogę na północ. Nie tak dawno odkryliśmy, że wino podróżowało Szlakiem Bursztynowym z południa Europy na północ już około 1100 roku p.Ch. Być może wino wysyłano jeszcze wcześniej także z Bliskiego Wschodu na Daleki Wschód poprzednikiem Jedwabnego Szlaku. Cały czas szukamy dowodów archeologicznych na istnienie w starożytności rozbudowanej sieci handlowej.

#### **Czy tylko handel wpływał na rozwój tej gałęzi gospodarki w starożytności?**

Gdy pojawiły się rozbudowane społeczeństwa pierwszych miast, a potem państw, pojawiły się możliwości dla rozwoju masowej produkcji wina. Dzięki zastosowaniu irygacji zwiększano zasięg terenów uprawnych. To spowodowało wykształcenie się osobnej grupy zajmującej się głównie uprawą i produkcją wina. Z pomocą przyszli im garncarze produkujący lepsze naczynia, które ci pierwsi winiarze mogli wykorzystać do swoich celów. A co najważniejsze – z boorem demograficznym powstała ogromna rzesza konsumentów wina. Rozwój społeczeństwa napędzał rozwój winiarstwa, a handel był jednym z aspektów tego procesu.

#### **Czy istniał podział społeczeństwa względem pitego alkoholu? Elita**

#### **wybierała wino, a zwykli ludzie zadawali się piwem?**

We wczesnej Mezopotamii i w Egipcie piwo z racji swojej powszechności odgrywało zdecydowanie większą rolę niż wino. W zależności od zamożności społeczeństwa proporcje tej relacji mogły się zmieniać.

#### **Jesteś znany ze zidentyfikowania w Chinach najstarszego na świecie alkoholu zrobionego przez człowieka oraz z analizy i rekonstrukcji napojów alkoholowych znalezionych w grobowcu króla Midasa. Które z tych odkryć uważasz za najważniejsze?**

Każde z nich miało swoje określone znaczenie dla nauki. Nie wyróżniałbym żadnego z nich. Poza tym najważniejsze są odkrycia, które dopiero mamy przed sobą!

#### **Słyniesz jako rekonstruktor starożytnych alkoholi. Jakie informacje są najbardziej potrzebne do odtworzenia dawno zapomnianych receptur?**

Ważna jest oczywiście dokładna lista składników. Ale to potrafimy łatwo ustalić za pomocą analiz w laboratoriach. Najcenniejsze są informacje o przebiegu samego procesu fermentacji i preparacji napoju. A z tym jest już duży problem, zwłaszcza dla czasów przedhistorycznych.

#### **Czy te napoje przystają do współczesnych gustów? Które z nich smakują Ci najbardziej?**

Starożytne koktajle naszej rekonstrukcji oraz piwa według starych receptur stają się coraz bardziej popularne. Ludzie doceniają odtworzone napoje i kupują je już nie tylko z ciekawości. Ja sam lubię je wszystkie! Oczywiście największy sentyment mam do naszego Chateau Jiahu, czyli pierwszego zidentyfikowanego napoju alkoholowego na świecie na stanowisku Jiahu. Na zawsze będzie ono miało wyjątkowe miejsce wśród moich odkryć oraz na moim podniebieniu. Ostatnio zaprezentowałem kilka butelek

podczas International Alcoholic Beverage Culture & Technology Symposium (IABC&TS) współorganizowanym przez China Alcoholic Drinks Association (CADA) i Brewing Society of Japan. Było tam dużo grubych ryb z branży. Skorzystałem też z okazji, aby odwiedzić winnice na Wyżynie Lessowej, nad rzeką Huang He, w Prowincji Shaanxi. Wciąż rośnie tam wiele lokalnych odmian winogron oraz liczne owoce i zioła, które mogły być wykorzystywane do produkcji alkoholu w starożytności.

#### **Nad czym teraz pracujesz?**

Zajmuję się teraz wczesną destylacją agawy w Meksyku, czyli badam początki tequili. Analizuję również w naszym laboratorium wczesno neolityczne naczynia ceramiczne z Gruzji pod kątem występowania na ich ściankach kwasu winowego. Być może początki produkcji wina okażą się jeszcze bardziej odległe w czasie. ●

### **Dr Patrick McGovern**

archeolog, antropolog, fizyk i chemik, który z powodzeniem połączył wszystkie te dziedziny w służbie archeologii wina. Jest wykładowcą na University of Pennsylvania, gdzie zarządza zespołem badającym dietę i zwyczaje kulinarne starożytnych społeczności. Dzięki analizom chemicznym udowodnił obecność nieuchwytnych wcześniej substancji organicznych w materiale ceramicznym, znajdowanym na stanowiskach archeologicznych. Jego prace nie dotyczą wyłącznie wina, ale też fenickiej purpury, produktów spożywczych, piwa i innych alkoholi produkowanych w całym starożytnym świecie. Jest autorem lub współautorem ponad 10 książek i 100 artykułów.