dr Jacek Szklarek

Produkty regionalne Toskanii

W ujednoliconym i zglobalizowanym świecie, coraz bardziej zwraca się uwagę na podkreślenie własnej tożsamości. Dzisiaj w Europie nie tyle mówi się o narodach i państwach, ile raczej o regionach i odrębnościach lokalnych. Jeszcze bardziej niż w przeszłości do Polski przyjeżdżać się będzie nie tyle dla anonimowych i abstrakcyjnych Polaków, lecz dla Górali, Krakusów, Hanysów czy Kaszubów. To właśnie ich małe ojczyzny, ze swoistą i szeroko rozumianą kulturą, staną się turystycznymi mekkami nadchodzących czasów.

Toskania to kraina w środkowej części Włoch nad morzami Tyrreńskim i Liguryjskim. Jest jednym z najczęściej odwiedzanych regionów Włoch - rajem dla turystów, koneserów sztuki, wina i niezrównanej kuchni. Stolicą Toskanii jest Florencja, a pozostałymi, najczęściej odwiedzanymi miastami są: Piza, Siena i Livorno. Niezwykle zróżnicowany krajobraz Toskanii sprawia, że każdy może czuć się tu dobrze. Miłośnicy morza i plażowania odnajdą tu najpiękniejsze plaże usytuowane od Livorno do Grosetto. Dla tych, którzy kochają sporty wodne idealne wręcz warunki żeglowania stwarzają wody archipelagu Wysp Toskańskich, z największą wśród nich Elbą. Ci, którzy pragną odpocząć w oazie ciszy, powinni wynająć dom lub mieszkanie w jednej z niezliczonych fattorii, usytuowanych najczęściej wśród pagórków i cyprysów. Miłośnicy sztuki przekonają się, że wszystko, co widzieli dotąd, nie jest warte widoku Sieny, muzeów Florencji, a czar małych miasteczek Toskanii oraz rozsianych po pagórkach ruin romantycznych zamków jest tym, czego się nie zapomina do końca życia.

Jeśli dodać do tego fakt, że region ten słynie z takich win jak: Brunello di Montalcino, Vino Nobile de Monte Pulciano oraz Chianti i Chianti Classico, a kuchnia toskańska jest zarówno najprostszą, jak i jedną z najwykwintniejszych kuchni świata, to już wiadomo, dlaczego Toskania funkcjonuje w świadomości najbardziej wymagających turystów niczym upragniony raj, za którym się tęskni i którego się ustawicznie pragnie.

Jednak fenomen toskański nie jest taki stary i na dobra sprawę rozpoczyna się dopiero pod koniec lat 80-tych. Wcześniej grunty rolne znajdowały się w rękach zamożnych rodów, które podupadły po II Wojnie Światowej i przez dziesięciolecia nie były w stanie uprawiać ziemi. Upadały gospodarstwa, w ruiny przeobrażały się budynki, większość uprawianego terytorium przeobraziła się w nieużytki. Władze regionalne podjęły wówczas śmiałą i innowacyjną decyzję rozwoju małych, indywidualnych gospodarstw. Promocja tych gospodarstw wiązała się w praktyce z promocją wytwarzanych produktów, jasnym prawodawstem, łatwymi kredytami na adaptację budynków gospodarczych do celów agroturystycznych oraz długoterminowej strategii Regionu Toskanii, która obok walorów architektonicznych, kulturowych, muzealnych i związanych ze sztuką, postawiła na wylansowanie tradycyjnych produktów spożywczych, piękna naturalnego krajobrazu i nowej formy nie masowej, lecz indywidualnej czy tez rodzinnej turystyki u prawdziwych rolników.

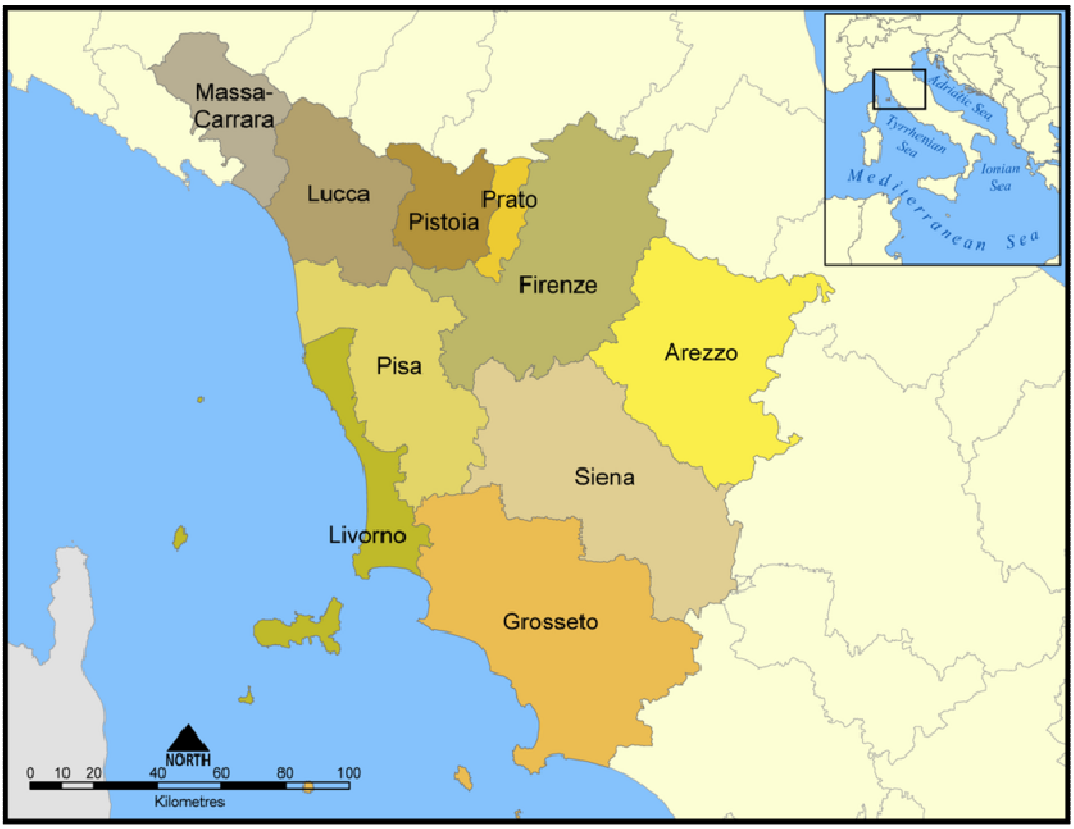
Jednocześnie Toskania zaangażowała się w podkreślenie naturalności czy też biologiczności swych produktów poprzez podjęcie uchwały o pełnym zakazie hodowli i upraw produktów GMO. Dokonało się to w 2000 r. i co istotne, wiązało się z jednoczesnym wprowadzeniem systemu kontroli, który przewiduje coroczną kontrolę 3 % ogółu powierzchni upraw. Oczywiście najczęściej kontrolowane są uprawy soi, kukurydzy, ziemniaków i pomidorów, a więc produktów najczęściej lansowanych przez koncerny lansujące produkty GMO. Co ciekawe, Toskania była pierwszym terytorium w Europie i na świecie, który podjął taką decyzję.

Podmiotem stymulującym cały projekt związany z agroturystyką była jednocześnie regionalna agencja turystyczna, jak również specjalnie powołana w tym celu Agencja Rozwoju i Innowacyjności na Rzecz Rolnictwa.

Po 15 latach działalności i wdrażaniu nowej strategii agroturystycznej, Toskania z jednej strony poniosła jakość i wydajność swoich produktów spożywczych, przyciągnęła jeszcze większe rzesze turystów (do Toskanii nie jeździ się już tylko by odwiedzić muzea Florencji, zobaczyć krzywa wieżę w Pizie, piękny plac Campo w Sienie, leczy również po to, by „posiedzieć na wsi”), zaś z drugiej w przeciągu 15 lat od zera osiągnęła liczbę autentycznych 2700 gospodarstw agroturystycznych, zarejestrowała 19 produktów

z oznaczeniami ochronnymi w Unii Europejskiej i dokonała rejestracji aż 451 produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi.

Oczywiście siłą pociągową wśród tych produktów okazały się najbardziej popularne wino i sery, a ostatnio również i oliwa. Dlatego grupom tych produktów poświęcimy teraz więcej uwagi.



Toskania - Informacje ogólne

- stolica: Florencja (wł. Firenze) (425,8 tys. mieszkańców)
- liczba mieszkańców: około 3,5 mln.
- powierzchnia: 22 990 km²
- gęstość zaludnienia: 155 os./km²

Toskania graniczy na północy z Ligurią i Emilią-Romanią, na wschodzie z Umbrią i Marche, na południu z Lacjum a od zachodu sięga do wybrzeży Morza Tyrreńskiego.

Do Regionu należą także wyspy archipelagu toskańskiego, m.in.: Elba (223,5 km²), Montecristo, Capraia, Gorgona, Pianosa, Giglio (21,2 km²).

Toskania obejmuje zachodnie zbocza Apeninów, Kotlinę Toskańską, oraz Pogórze Toskańskie, przecięte licznymi dolinami rzek. Większość regionu to teren wyżynny (67%) i górski (25%), niziny zajmują jedynie 8% powierzchni.

- Najwyższe szczyty: Monte Prado 2050 m, Monte Pisanino 1946 m, Corno alle Scale 1945 m
- Rzeki: Arno (241 km), Ombrone (161 km), Serchio (111 km), Albegna, Cecina, Magra, Sieve
- Najważniejsze jeziora: Laguna di Orbetello (26,2 km²), Lago di Massaciuccoli (6,9 km²), Lago di Chiusi (3,9 km²), Lago di Montepulciano (1,9 km²).

Toskańskie wina

Chianti i Chianti Classico

Toskania to bez wątpienia cesarstwo Chianti. Ba, Toskania, całe Włochy chlubią się tym winem, które i pod względem produkcji i pod względem znajomości marki za granicą, jest najpopularniejszym włoskim winem i pewnie obok *parmiggiano reggiano* i *mozzarelli*, najbardziej znanym włoskim produktem spożywczym. Długi czas niedoceniane na świecie, produkowane w różnych warunkach i na różne sposoby, dziś przeżywa swój prawdziwy renesans. Szczególne właściwości Chianti zawdzięcza glebie, będącej mieszaniną ilastych łupków, piasków i skał pokrytych warstwą wapienia. Przez długi okres czasu było też rozpoznawalne dzięki charakterystycznej, pękatej butelce owiniętej w słomkowy koszyczek, zwanej „*fiasko*”.

Reguły produkcji wymyślił jeszcze przed II Wojna Światową przedstawiciel jednej z najświetniejszej rodzin toskańskich, wybitny polityk i posiadacz ziemski Bettino Ricasoli. Według barona Ricasoli, aby wyprodukować dobre wino, należało użyć 50-80 proc. czarnych winogron zwanych *Sangiovese*; 10-30 proc. białych gron *Trebbiano Toscano* i *Malvasia del Chianti*, które dają winu aromat i w końcu od 10 do 30 proc. czarnych *Canaiolo*, które m.in. służą do nadania właściwego koloru.

Te przepisy zostały zatwierdzone w 1967 roku, kiedy to wydano przepisy wprowadzające DOC (*Denominazione di origine controllata* - kontrolowane miejsce pochodzenia, które z czasem zostało uzupełnione przepisami DOCG - *Denominazione di origine controllata e garantita*). Jak jednak pisze Tessa Capponi-Borawska w swojej świetnej "Kuchni pachnącej bazylią", z biegiem lat okazało się, że taka formuła prowadzi do pewnych problemów związanych z procesem dojrzewania, a mianowicie moszcz z białych winogron dojrzewa szybciej niż z czarnych, co zdecydowanie nie służyło jakości Chianti. W rezultacie nowe przepisy wydane w 1987 ustaliły inne proporcje winogron, wzmacniając czarne kosztem białych. I tak dzisiejsze *Chiantii* zawiera od 75 do nawet 100 proc. *Sangiovese*. Wedle uznania *Sangiovese* może zostać zastąpione w następujących proporcjach przez inne grona: 5-10 *Canaiolo*, 10 proc. *Trebbiano* i *Malvasia* i innych mniej istotnych szczepów.

Popularność Chianti skłoniła toskańskich winiarzy do poszerzenia terytorium, co w efekcie przyniosło 7 nowych obszarów geograficznych: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli i Ruffina. Denominacja geograficzna w tym, jak i w każdym innym przypadku, nakłada na producenta obowiązek używania gron ze wskazanego terytorium oraz ich winifikację na miejscu. Krytycy włoskich win zacierali ręce sądząc, że jakość Chianti nie będzie już taka, jak wcześniej. Pojawiło się wiele opinii, jednak w mojej opinii regiony dotąd mało znane z winiarskich tradycji, otrzymały doskonałą markę, a nowi producenci ze swej strony wnieśli wiele bardzo ciekawych i oryginalnych interpretacji samego Chianti. Jednakże nie udało się tak do końca zabezpieczyć jakości tego wina. Dzisiaj bez wątpienia jest to jedno z tych z toskańskich win, na które trzeba bardzo uważać, bowiem obok bardzo dobrych etykiet, natknąć się można i na takie, których po prostu nie sposób wypić.

Na skutek wyłonienia nowych stref produkcji, wina produkowane w historycznym regionie Chianti otrzymały przymiotnik „*Classico*” i one chyba są najrówniejsze. Formalnie dokonało się to nie tak dawno, bo ostatecznie w 1996 r. Dodatkowo warto pamiętać, że Chianti Classico w wersji „*riserva*” musi zawierać minimum 12,5 % alkoholu, dojrzewać przez co najmniej 24 miesiące i leżakować po zabutelkowaniu przez minimum 3 miesiące. Jeśli nie trzeba koniecznie oszczędzać, to właśnie Chianti w wersji „*riserva*” będzie najlepszą gwarancją dla tego najbardziej znanego włoskiego wina.

Brunello di Montalcino

Bez wątpienia jest to obok piemonckich Barolo i Barbaresco najlepsze wino włoskie. Prawdziwym twórcą Brunello był biolog, malarz i towarzysz walk Garibaldiego - Ferrucio Biondi-Santi. Wbrew tradycji toskańskiej zaczął wytwarzać wino wyłącznie ze szczepu *Sangiovese*, które w samym Montalcino nazywane jest właśnie *Brunello*. Po wielu latach selekcji, Biondi-Santi wyhodował odmianę o małych jagodach z dość grubą skórką, bogatą w wartości smakowe i barwniki. Wnuk Ferrucia, Franco Biondi-Santi, tak opowiada o Brunello w "Wielkiej księdze win świata": "to wino rubinowe o odcieniu granatu i charakterystycznym silnym zapachu, wytrawne i zarazem rozgrzewające, troszkę garbnikowe w młodości, ale pełne, harmonijne i trwałe". Dojrzewanie przebiega tradycyjnie przez rok, po czym przynajmniej na trzy lata wino wędruje do dębowych baryłek, które nadają mu specyficzny,

garbnikowy głęboki smak. Wkrótce za przykładem Biondi-Santich poszło ponad 100 innych wytwórców. Największym z nich jest dzisiaj Banfi, znany i sprzedawany również w polskich sklepach z winem i wszyscy supermarketach. Nie wszyscy jednak wiedzą, że tak mocno reklamowane „Castello Banfi", to tylko większa fattoria pięknie odrestaurowana i rozbudowana. Zaś sam właściciel był jednym z największych importerów *Brunello* do Stanów Zjednoczonych. Interes rozwinął się mu tak znakomicie, iż przejął winnice Banfich, które dzisiaj należą do jednych z największych na świecie.

Popyt na *Brunello* jest tak duży, że w ostatnim dziesięcioleciu skrócono o rok czas dojrzewania w beczkach i baryłkach oraz powiększono obszar produkcji. W konsekwencji, charakterystyczny smak i jakość tego wspaniałego wina może niekiedy zaskoczyć i zdziwić. Dlatego, to jedno z najdroższych win włoskich najlepiej kupować po uprzedniej degustacji lub zaufać wiarygodnym przewodnikom czy też komuś ze znajomych, kto zna się na winach. Ogromnym plusem *Brunello*, jest jego niezrównany potencjał dojrzewania przez długie lata. Dlatego, jeśli ktoś myśli o zakupie wina na jakąś specjalna okazję za 10 czy 20 lat, to właśnie *Brunello* z pewnością wytrzyma taką próbę czasu. Z racji na swa wyjątkowość, *Brunello* było pierwszym włoskim winem, które otrzymało w 1980 denominację DOCG (*Nobile* z Montepulciano otrzymało tę denominację kilka miesięcy później). By poczuć prawdziwy smak *Brunello*, szalenie ważną sprawą jest dotlenienie tego winna albo poprzez otwarcie butelki przynajmniej na 4-6 godzin przed wypiciem, albo poprzez przelanie do szerokiej karafki przynajmniej jedną godzina przed spożyciem. *Brunello* bez tej procedury dotlenienia zupełnie się nie „otwiera" ze swoim bukietem i smakiem. O ile w przypadku *Chianti* nie jest to zawsze tak istotne, w przypadku *Brunello* jest to absolutnie niezbywalne.

W samym Montalcino wytwarzane jest jeszcze inne bardzo przyzwoite wino o nazwie „*Rosso di Montalcino*". Przeciętnie kosztuje 2-3 razy mniej, a mimo to, smakuje wybornie. Owszem, nie leżakuje tak długo jak *Brunello* i nie jest tak „dębowe". Nie ma też takiego potencjału leżakowania. Jednak w swojej piwnicy sam mam kilka wybitnych wersji *Rosso di Montalcino*, których nie zamieniłbym na pierwsze lepsze *Brunello* z supermarketu.

Vino Nobile di Montepulciano

Sama nazwa „*nobile*” wcale nie ma nic wspólnego ze szlachetnością wina czy też szczepu. Nawiązuje natomiast do szlacheckich tradycji i przede wszystkim do posiadłości ziemskich, które praktycznie do końca II Wojny Światowej, niemalże w całości na terenie Toskanii znajdowały się w rękach rodów szlacheckich. A trzeba wiedzieć, że zaraz po *Vernacci* jest to najstarsze toskańskie wino sięgające swymi początkami XIV wieku. Przez wielu w przeszłości uznawane było za najlepsze toskańskie wino. Francesco Redi w klasycznej książce „Bacco in Toscana” z XVII wieku, nazywał *Nobile* „królem toskańskich win” (*re dei vini toscani*).

Podobnie jak i pozostałe czerwone wina toskańskie, *Nobile* produkowane jest w większej części z winogron *sangiovese* (*Prugnolo Gentile* nazywane lokalnie) 60-80 proc., wzbogacone przez *Canaiolo Nero* 10-20 proc. i przez inne grona (np. Mammolo). białe grona nie mogą przekroczyć udziału 10 proc. Powolna fermentacja kończy się w grudniu i wino przelewane jest do dębowych beczek, później do mniejszych baryłek. Cały proces dojrzewania wina w beczkach po trzech latach pozwala nabyć prawo do rezerwy. Kolor wina to głęboki rubin z refleksami granatu. Bukiet wina jest złożony, bogaty, wyczuwa się przyprawy korzenne, lukrecję i kwiaty fiołka. W smaku szlachetne z właściwą zawartością tanin, które nie są jednak tak wyczuwalne jak w *Brunello* czy w *Carmignano*. Jest to pięknie zharmonizowane wino, którego smak wyczuwa się dopiero po kilku łykach, a już zachwyca nas po kilku obszernych kieliszkach. Doskonale łączy się z pieczonymi potrawami mięsnymi, wykwintnym drobiem, dziczyzną oraz dojrzałymi serami. Jak powiada jeden z moich przyjaciół z Montepulciano, a zarazem jeden z najlepszych producentów "*Nobile*", Giorgio Crociani, jest to wino pobudzające do medytacji i przemyśleń („*un vino da meditazione*”). Zresztą duch filozofów, poetów i myślicieli najróżniejszej maści zawsze był i jest obecny w Montepulciano od wieków. To tutaj urodził się wielki odnowiciel kościoła, kardynał Belarmin i jeden z ostatnich łacińskich poetów Poliziano.

Przy okazji, może warto podzielić się osobistymi wrażeniami. Otóż, w moim przekonaniu, także „*Vin Santo*” z *Nobile* nie ma sobie równych. Z *Nobile* produkowana jest też doskonała Grappa, która wyróżnia się łagodnym, aksamitnym smakiem oraz wyjątkową łatwością picia nawet dla tych, którzy boją się i unikają mocnych destylatów. Generalnie w

przypadku *Nobile*, zaleca się otworzyć butelkę przynajmniej na dwie godziny przed podaniem. Serwujemy je w temperaturze 16-18 stopni Celsjusza.

Carmignano

To z pewnością w Polsce, ale nie tylko, najmniej znane wino spośród toskańskich DOCG. A szkoda, bowiem jest absolutnie wyjątkowe i niepowtarzalne w smaku. Poza tym, w przeciwieństwie do *Chianti* i do *Brunello*, wyjątkowo równe w wydaniu różnych producentów. Być może dzieje się tak za sprawą niewielkiego terytorium w gminach Carmignano i po części w Poggio a Caiano, gdzie jest wytwarzane. Winnice są pięknie rozsiane po okolicznych wzgórza z doskonałą wręcz ekspozycją na słońce. Carmignano, podobnie jak i inne czerwona wina toskańskie, powstaje z *Sangiovese*, jednak w stosunkowo niewielkiej ilości, bowiem jedynie do 50%. Reszta gron to *Canaiolo Nero* (do 20%), *Cabernet Franc* lub *Sauvignon* (20%) oraz białe grona *Trebbiano Toscano*, *Canaiolo Blanco* czy *Malvasia del Chianti* (10%). Przewodniki rzadko o tym wspominają, ale Carmignano było pierwszym winem na świecie ze swego rodzaju „*ante litteram*" denominacją geograficzną. Otóż, w 1716 roku wielki Książe Cosimo III określił zasady oraz terytorium wytwarzania tego wina. Większość naukowców i pasjonatów wina sądziło do tej pory, że winę z najstarszą denominacją geograficzną był węgierski Tokaj.

Carmignano, podobnie jak *Brunello*, jest bardzo wymagające, gdy chodzi o dotlenienie. Bardzo ściągające garbnikami jamę ustną, suche, mocno wytrawne, harmonijne, w odejściu miękkie, wręcz w jedwabiste. Zaskakuje swoim mocno rubinowym, chwilami wpadającym w fiolet kolorem. Zaraz po *Brunello*, gdy chodzi o długość leżakowania. Musi mieć przynajmniej 12,5 % alkoholu, zaś po trzech latach dojrzewania, otrzymuje wyróżnienie „*riserva*". W wersji „*riserva*" *Carmignano* zawsze debiutuje w święto św. Michała (29 września), który jest patronem miasteczka Carmignano. Wspaniale komponuje się z pieczystym, dziczyzną i długo dojrzewającymi owczymi serami. Zważywszy na swą jakość, można je kupić po stosunkowo niskiej cenie.

Vernaccia di San Gimignano

Jedno z najstarszych włoskich win, a już na pewno najstarsze spośród toskańskich DOCG. Pierwsze, zapisane wzmianki o tym białym, aromatycznym winie pochodzą z połowy

XIII wieku. Powstaje na bazie autochtonicznych gron o tej samej nazwie uprawianych wyłącznie w cudownych krajobrazowo okolicach „miasta wież", jak często bywa określane San Gimignano. Sukces tego wina z pewnością związany jest z sukcesem turystycznym miasta, bo czyż w letnie południe coś może być przyjemniejszego nad dobrze schłodzony kieliszek pachnącej owocami i orzeźwiającej *Vernacci*? Jednakże i sami winiarze z San Gimignano wykonali mnóstwo pracy i to zarówno w winnicy, jak i w kantynie. Dzisiejsza *Vernaccia* o słomkowym i wpadającym w złoto odcieniu doskonale smakuje w wersji podstawowej, jak i po dłuższym, rocznym dojrzewaniu w beczkach i 4 miesiącach w butelce, kiedy to staje się „*riservą*". Wspaniale smakuje jako „*aperitivo*", jak również akompaniując rybom i białym mięsom. Musi być zawsze dobrze schłodzona: 11-12 stopni. Co istotne, wciąż sprzedawana jest po bardzo niskich cenach, jak na toskańskie DOCG. Leczy podobno „tupot białych mew".

Vin Santo

Vinsanto, to w Toskanii pierwsza oznaka gościnności i radości ze spotkania. Jest kieliszek każdym domu, kieliszek każdym barze, a każdy wytwarza je wedle rodzinnego przepisu. Potocznie na kieliszek *vinsanto*, Toskańczycy mówią „*un santino*". Zawsze podczas winobrania chłopi odkładali na bok najlepsze kiście białych winogron (*Malvasia*, *Trebbiano* lub *San Colombano*). Później były one obsuszane czy to poprzez podwieszenie pod sufitem czy też zwyczajnie leżąc na słomianych matach w pomieszczeniu zwanym „*vinsantaia*". Dopiero w grudniu lub styczniu, gdy w zasadzie sok z winogron przeobraził się w syrop, rozpoczyna się proces fermentacji, a potem bardzo długie „odpoczywanie" w maleńkich baryłkach zwanych „*caratelli*". Najczęściej są one wykonane z kasztanu, czereśni czy jałowca. Co ciekawe, „*caratelli*" nigdy nie są opróżniane do końca. Na dnie zawsze powinno pozostać tak zwanego wina matki (*vino madre*). Najmłodsze *vinsanto* może mieć 3 lata, ale najczęściej trafia na rynek po około 8-10 latach. Co ciekawe, roczniki dobre dla normalnego wina, nie zawsze są najlepsze dla *vinsanto*. To ostatnie na przykład lubi wilgotność przed zbiorem, która gwarantuje obecność specjalne pleśni Botritis, zatrzymującej cukier w gronach.

Bardzo często je podrabiano i sprzedawano pod tą nazwą, podobnie jak w przypadku *Acetto Balsamino di Modena*. Nie wszyscy wiedzieli, ze to prawdziwe *vinsanto* powinno mieć

podpis „*vino toscano da tavola*” (toskańskie wino stołowe). Podobnie pewnie, jak i nie wszyscy wiedzą, że prawdziwy ocet balsamiczny z Modeny powinien mieć na etykiecie przymiotnik „*tradizionale*”. Jednak od tego roku sprawa się uprościła, bowiem *Vinsanto* uzyskało apelację DOC. Proszę się jednak nie zdziwić, gdy niektóre *vinsanto* określane będzie mianem „*Occhio di Pernice*”. Tak właśnie określa się *Vinsanto*, które do którego produkcji użyto choć trochę gron czerwonych.

Vinsanto smakiem przypomina francuskie *Sauternes* czy piemonckie *Passito*. To co jednak odróżnia je od pozostałych, to powiązanie ze zwyczajem bycia otwartym na innych, serdecznością, a więc tym, co Włosi nazywają „*convivialita*”. Tego wina nie pije się w samotności lub jak *Nobile di Montepulciano*, do medytowania.

Vinsanto najczęściej serwuje się wraz z suchymi biszkopcikami z migdałami o nazwie „*cantucci*”, które same w sobie są niekiedy tak twarde, iż grozi nam złamanie zęba. Jednak poprzez dłuższe zanurzenie w kieliszku z *vinsanto*, rozpływają się wprost w ustach zaskakując swym uwodzicielskim smakiem.

Toskańska oliwa

Extravergine

Oliwę *extravergine* uzyskuje się z owoców drzewa oliwnego tylko i wyłącznie poprzez procesy mechaniczne jak mycie, wyciskanie, wytrącanie osadu, odwirowywanie i filtrowanie. Oliwa *extravergine* to właściwie sok wyciskany z oliwek. Ważnym jest, aby oliwki były świeżo zerwane i nie uległy jakiejkolwiek fermentacji. We Włoszech takie oliwkowe żniwa przeważnie odbywają się od początku listopada do połowy grudnia. Trzeba natomiast jasno powiedzieć, że *oliwa z oliwek* (tzw. generico) jest uzyskiwana z oliw z pierwszego tłoczenia oraz z oliwy rafinowanej (najczęściej proces ten polega na podwyższeniu temperatury tłoczenia, co w bardzo znaczący sposób podnosi wydajność). Oczywiście, oliwa extravergine tłoczona na zimo (maksymalna temperatura to 28 stopni) posiada o wiele wyższą jakość. Niestety, bardzo często pod nazwą *extravergine*, sprzedawana jest zwyczajna oliwa z oliwek, która pochodzi z kolejnych tłoczeń i wyciskana jest w wysokiej temperaturze.

Na smak dobrej oliwy *extravergine* mają wpływ: czynniki środowiskowe (klimat, ziemia, nasłonecznienie), czynniki agrotechniczne (nasadzenie, nawodnienie, sposób uprawy), wybór gatunku, czynniki ludzkie, termin i sposób zbioru, transport i konserwacja oliwek. Takiej samej dokładności wymaga uzyskiwanie oliwy poprzez selekcję, oczyszczanie, rozdrobnienie lub tłoczenie, gramaturę i odwirowywanie.

Dodatkowo oliwa może być tłoczona z różnych odmian oliwek lub też z konkretnej, jednej odmiany. Wówczas taką oliwę określa się mianem "*monocoltivar*" (jednokulturowa, jednoodmianowa). Każdy region we Włoszech, podobnie jak w przypadku szczepów winnych, posiada swoje charakterystyczne odmiany oliwek. I tak, między innymi, Liguria słynie z oliwek "*Taggiasca*", Marche z "*Ascolana*" i z "*Leccino*", Sycylia z "*Tonda Iblea*", "*Cerasuola*", "*Biancolilla*" czy z "*Nocellara*", Puglia z "*Garganica*", "*Cellina*", "*Ogliarola*" czy "*Coratina*", zaś w Toskanii najwięcej uprawia się "*Olivastro*", "*Pendolino*", "*Frantoio*" i "*Moraiolo*".

Po wprowadzeniu denominacji geograficznych na wina (DOC czy DOCG), również w przypadku oliwy wprowadzono analogiczne zasady, które nazwano mianem "*Denominazione*

di Origine Protetta" (Denominacja Geograficzna pod Ochroną). Generalnie chodzi tu o podkreślenie, że dana oliwa powstała na bazie oliwek z jasno określonego i kontrolowanego terytorium geograficznego. Trzymając się przykładu Toskanii, najbardziej znaną oliwą DOP jest "*Olio Extravergine di Oliva DOP Chianti Classico*". W najbardziej prestiżowym we Włoszech przewodniku po oliwach "Guida agli Extrovergini" (Slow Food Editore 2005), za najlepszą oliwę DOP w Toskanii wybrano oliwę *Castello Fonterutoli* z rejonu Chianti. Kolejną kategorią oliwy są tak zwane oliwy biologiczne czy też organiczne, które wytwarza się pod nadzorem organizacji certyfikujących i gwarantujących ekologiczny charakter upraw drzew oliwkowych. Najczęściej oliwy z denominacją geograficzną lub z certyfikatem potwierdzającym biologiczność uprawy, kosztują około 50% więcej.

Przy okazji cen *extravergine* warto wspomnieć, że większość oliwy sprzedawanej w Polsce pod tą nazwą jest oszukana. Pominąwszy fakt, że większość wielkich firm Włoskich i Hiszpańskich sprzedaje u nas oliwę, która pochodzi z krajów Magrebu i z Turcji (o czym nie ma wzmianki na etykietach), to co gorsza, jest to oliwa tłoczona najczęściej na ciepło i posiada niskie walory jakościowe. Dlatego ceny oliwy *extravergine* w Polsce są stosunkowo niskie – butelkę 0,75 litra można juz kupić za 20-25 zł. We Włoszech dla porównania, cena prawdziwej *extravergine* w takiej butelce kosztować będzie około 8-12 Euro (36-48 zł).

Polska jest krajem, gdzie kultura używania oliwy z oliwek nie ma długiej tradycji i właściwie w jakiejkolwiek postaci i tak nam smakuje. Wynika to zapewne z niskiej jakości innych tłuszczy roślinnych, które dostępne sa na rynku. Niestety, reklamowany "Olej Kujawski" z pierwszego tłoczenia, przemilcza fakt jego rafinacji, a więc tłoczenia w wysokiej temperaturze. Oleje lniany, słonecznikowy, dyniowy czy z rydza (lnianka), praktycznie są nie do kupienia jako tłoczone na zimno. Dzieje się to być może dlatego, że wyjąwszy oliwę z oliwek, wszystkie pozostałe oleje roślinne nie mogą być poddawane obróbce termicznej, to znaczy, że nie nadają się do smażenia i gotowania. Na tym właśnie między innymi polega unikatowość prawdziwej oliwy.

Degustacja

Degustacja oliwy z oliwek podlega precyzyjnym zasadom. Slow Food przygotował specjalną procedurę degustacji oliw *extravergine*. Najpierw należy wlać niewielką ilość oliwy do przezroczystego kieliszka w formie pucharu zwężającego się ku górze. Oliwa musi

osiągnąć temperaturę około 28°C, którą otrzymuje się po prostu otulając kieliszek ręką. Jest to konieczne, by doprowadzić do ulatniania się składników aromatycznych.

Jeśli chodzi o próbę wizualną, bierze się pod uwagę wygląd, który w przypadku oliwy przejrzystej (jeśli nie była filtrowana) nie jest szczególnym wskaźnikiem jakości, ale daje pewne informacje przydatne w dalszym ciągu analizy. W przypadku oliwy nieprzejrzystej mamy prawie na pewno do czynienia z wadliwą próbką, jeśli oliwa jest starsza niż 6 miesięcy. Kolor zielony lub żółty, często występujący w nieskończonej gamie odcieni, nie mówi nic o jakości, podczas gdy odcień pomarańczowo-różowawy jest zawsze związany z nadmiernym utlenieniem.

Po podniesieniu kieliszka do nosa i wielokrotnym krótkim wdychaniu przechodzi się do analizy węchowej. Poprzez tysiące komórek znajdujących się w nosie chwytamy molekuły rozpierzchnięte w powietrzu (bodziec) i przekazujemy do mózgu sygnał (doznanie), który poprzez pamięć zapachową dekodyfikujemy i rozpoznajemy (percepcja). Umiejętność degustującego polegać będzie więc na poznaniu dzięki osobistemu archiwum stworzonemu przez zmysłowe doświadczenia i zakomunikowanie tego innym w jasnej i zrozumiałej formie.

Analiza smakowa odnosić się będzie przede wszystkim do czterech smaków podstawowych (słodki, słony, kwaśny i gorzki), które są wychwytywane poprzez specyficzne receptory umiejscowione na języku, a które to z kolei będąc odpowiednio stymulowane właściwymi substancjami, przekazują do mózgu odpowiednie informacje. Poza tym, dzięki śluzowi i ślinie w jamie ustnej pojawiają się też doznania dotykowe (szorstki, gładki, lepki, ciężki) i doznania chemiczne (pikantny, ściągający, metaliczny, palący) odbierane przez końcówki nerwowe obecne w jamie ustnej.

Na koniec należy skoncentrować się na smaku, który przede wszystkim oceniamy dzięki procesowi zapachowemu i pozapachowemu (ciepło jamy ustnej, sposób oddychania, ruch języka i policzków wyzwalają substancje lotne, które tworzą aromaty doświadczane zapachowo w nosie dzięki połączeniu w tylnej części komory nosowej z jamą ustną). Badanie kończy się oceną pełnej harmonii smaku rozumianej jako doznanie finalne, którego elementami jest jedna z kategorii egzaminowanej oliwy: słodki, średnio owocowy, owocowy. Niekiedy te kategorie uzupełnia się poziomem aromatyczności. Tak więc, będzie koniecznym przedstawienie oceny końcowej danej oliwy uwypuklając właściwości geograficzne,

właściwości związane z daną odmianą oliwek i inne cechy wpływające na indywidualny charakter oliwy. Pozytywne doznania smaku wyraża się w różnych określeniach, z których tu wymieniam kilka głównych: gorzka, gładka, o posmaku karczocha, słodka, ziołowa, owocowa, migdałowa, o posmaku jabłka, pikantna, etc...

Toskańskie sery

Pecorino zwany Cacio

Podobnie jak w naszej części Europy trudno mówić o kulturze oliwy, podobnie w przypadku serów w ciągu 50 lat komunizmu zniszczono i tak skromne zdobycze polskiego serowarstwa. Praktycznie jeszcze nie tak dawno ser występował u nas pod dwoma postaciami: biały i żółty. Owszem, przed wojną mieliśmy ser Koryciński, sery dojrzewające z Rutki Tartak i Wiżajn, Ser Sidziński spod Babiej Góry, prawdziwe gziki i ser smażony w Wielkopolsce oraz wiele innych. Jednak cóż to wszystko znaczy wobec tradycji sięgającej neolitu i epoki brązu, z którą mamy do czynienia w przypadku toskańskich serów owczych? Pytanie iście retoryczne!

Owczy ser w Toskanii potocznie nazywany jest „*Cacio*”, choć w Polsce funkcjonuje częściej pod nazwą „*pecorino*”. Toskańczycy chyba świadomie unikają tej nazwy, bowiem nazwa „*pecorino*” od czasów rzymskich związała się z serem z innego regionu – z Lazio. Mowa oczywiście o ostrym i słonym serze o nazwie „*pecorino romano*”, który jest nie do zastąpienia przy przygotowywaniu prawdziwie rzymskiej pasty „*Carbonara*”.

Po dziś dzień występują cztery regiony, w których tradycja produkcji *cacio* wciąż jest żywa. Chodzi o okolice Pizy, góry w okolicach Pistoi, region na południe od Sieny określany mianem „Crete Sensie” oraz Val d’Orcia z San Quirigo d’Orcia na czele.

Ser owczy, to po prostu ser, który wytwarza się z mleka owczego. Tak jak na Podhalu, Spiszu i Orawie mleko pozyskuje się od Polskiej owcy Górskiej, tak w Toskanii najbardziej zasłużonymi rasami owiec są: *Nostrale* (zwana też *Vissana*), merynos *Rambuillet*, *Sarda*, *Massese* oraz *Gentile di Puglia*. Jednak zanim mleko stanie się serem, trzeba nie lada umiejętności. Prawie wszyscy z nas wiedzą, że mleko fermentuje i kwaśnieje. Takie kwaśne mleko ogrzewa się i otrzymuje się twaróg. Tego rodzaju sery określa się mianem serów opartych na naturalnej fermentacji. Są smaczne jednak tylko wtedy, gdy są świeże. Wraz z upływem czasu kwaśnieją. Przypadkowo odkryto jednak, że dodając do świeżego mleka odpowiednie enzymy, mleko w przeciągu godziny lub w dwóch zamieni się w serową masę. Kiedyś któryś z pasterzy przez pomyłkę dodał do mleka fragment cielęcego żołądka. To właśnie w żołądku, cielaka, kozy, owcy a nawet świni są takie enzymy, który przyspieszają

ścinanie się mleka. Dzisiaj z enzymów znajdujących się w żołądkach wymienionych wyżej zwierząt wytwarza się tzw. podpuszczkę, czyli wysuszony i zmielony na proszek preparat, którego stołowa łyżka wystarczy na zakwaszenie 200-300 litrów mleka. Właśnie sery produkowane w ten sposób, określa się mianem serów podpuszczkowych i tylko one nadają się do długiego dojrzewania.

Wracając jednak do sposobu wytwarzania, otóż, taką zakwaszona uprzednio podpuszczką masę serową wyciąga się z serwatki, lekko odsącza i wkłada do okrągłych form. Następnie posypuje się solą z obu stron i po kilku dniach wykłada z formy na drewniane deski. Toskański „*Cacio*" sprzedawany jest generalnie pod trzema typologiami: świeży (*fresco*), półdojrzewający (*semistagionato*) i dojrzewający (*stagionato*). Świeży, ma kilka tygodni, półdojrzewający 2-3 miesiące, a dojrzewający od 6 do 24 miesięcy. Każdy z tych serów ma swoisty smak, który zmienia się wraz z dojrzewaniem. Sztuka dojrzewania serów jest bardzo skomplikowana, o czym niech świadczy choćby prosty fakty, że dzisiaj w Polsce nie produkuje się żadnego sera dojrzewającego (wyjąwszy może przypadek serów kozich z Jakubowa). A rzecz wydaje się pozornie banalna, bowiem taki leżakujący ser musi przebywać w stałej temperaturze od 9 do 12 stopni i w pomieszczeniu o wilgotności sięgającej nawet 90%. Dodatkowo, taki ser leżakujący na drewnianej desce (rodzaj drewna też nie jest obojętny i do poszczególnych smaków dobiera się różnego rodzaju drewno: dąb, kasztan, wiśnia, orzech, etc…) musi zostać codziennie przekręcony na druga stronę i gdy zachodzi konieczność, przeciera się go i przemywa, aby uchronić przed zbyt głęboko wdzierającą się pleśnią. Pleśń koniec końców ma pomoc w wytworzeniu się naturalnej skórki, którą niestety coraz częściej wielcy producenci zastępują woskiem, folią lub plastikiem. Na szczęście klasyczny „Cacio' uchronił się przed tego rodzaju praktykami.

Bez wątpienia, spośród toskańskich serów najbardziej znany jest ten z Pienzy. Słynie między innymi z tego, że przez pewien czas dojrzewania posypuje się go popiołem. Niekiedy również „*Cacio*" z Pienzy okładany jest liśćmi z orzecha lub na wzór „*Pecorino di Fossa*" dojrzewa zakopany w ziemi. Toskańczycy przepadają za tym serem, który najczęściej podawany jest na koniec obiadu lub kolacji przy akompaniamencie jakiegoś wybitnego wina. Dzisiaj nastała też moda, na serwowanie go w towarzystwie miodu akacjowego, świeżej

gruszki lub z tzw. „*mostarde*”, czyli marynat np. lekko przesmażonej gruszki w słodko-kwaśny sosie.

Jak się degustuje ser?

Fachowa degustacja sera wymaga dokładnego przygotowania próbek. Podobnie jak w przypadku wina, próbki muszą zostać podane w odpowiedniej temperaturze: niższej dla serów miękkich lub kremowych, wyższej dla twardych lub dojrzewających. W żadnym przypadku nie mogą być dopiero co wyjęte z lodówki: powinny mieć minimum 14 stopni, a maksimum 20 stopni Celsjusza. Porcje powinny być mniej więcej jednakowej wielkości, każda z kawałkiem skórki. Szalenie istotne jest, by sera twardego, dojrzewającego nie kroić nożem, ale w pewnym sensie rozłupywać go. Ser ma się „otworzyć” i wówczas uderza nas swym aromatem. Zwykłe przekrojenie i podanie sera prosto z lodówki praktycznie zamyka wszelkie właściwości zapachowe.

Badanie wzrokowe

Zewnętrzna powierzchnia sera niesie ważne informacje o stanie jego zdrowia. Skórka może być gładka, chropowata, umyta, poddana obróbce, z porostem pleśni (jak camembert), oleista, z plamami, z pleśnią (białą, szarą, zieloną lub czerwoną), z dziurami lub pęknięciami, wilgotna. Także kolor skórki sugeruje różne stadia dojrzewania: może być biała (biel mleczna, kość słoniowa, porcelanowa, szarość), żółta (słomkowa, złocista, bursztynowa), w kolorze ochry, czerwonawa, brązowa, szara, czarna.

Wnętrze sera ocenia się poczynając od krojenia: jego konsystencja może być zwarta, gipsowa, gruzełkowata, warstwowa, miejscami płynna, oleista. Jeśli chodzi o kolor, używa się tych samych określeń jak w przypadku skórki. Ocenia się także grubość stwardniałej warstwy podskórnej i obecność - lub brak - dziur. Jeśli ich obecność nie jest przewidziana w procesie produkcji, jest wadą, mniej lub bardziej poważną w zależności od tego, czy są one rzadkie czy gęste, z małymi oczkami (wielkości główki szpilki), średnimi (oko kuropatwy), czy dużymi (wielkość dwuzłotówki).

Zanim przejdzie się do badania węchowego i degustacji, trzeba zająć się wrażeniami dotykowymi: pod dotykiem ręki ser może być kremowy, miękki, delikatny, półtwardy, twardy, lepiący się, elastyczny, sztywny, gumowy.

Badanie węchowe i smakowo-węchowe

Badanie węchowe jest najtrudniejsze i wymaga dużego doświadczenia. Najpierw ocenia się intensywność zapachu, potem jego jakość. Używając samego nosa nie jest łatwo zidentyfikować typ zapachu: można je skatalogować jako mleczne (świeże mleko, masło, jogurt, kwaśna gęstwa/masa serowa), roślinne (rośliny zielone, aromatyczne, siano, słoma, kwiaty, miód, ziemniak, gotowany ziemniak, czosnek, trufla, wilgotna ziemia, poszycie, pleśń, grzyby, bagno itd., od najszlachetniejszych i delikatnych do najintensywniejszych i często zwiastujących wady) owocowe, palone (chleb opiekany, kawa, gorzka czekolada, tytoń) zwierzęce (skóra, obora, runo kozie, owcze, krowie, pot), korzenne, technologiczne (dym, wywar mięsny, kwas octowy, drożdże lub skórka chleba, utlenienie, zjełczenie, amoniak, gnicie).

Być może jest łatwiej wyróżnić zapachy poprzez wrażenia smakowo-węchowe, które odnajdujemy w momencie przeżuwania i które trafiają do ust przez nozdrza tylne. Ważne jest, by ocenić ich intensywność i trwałość.

Badanie smakowe

Po ocenieniu smaków (na języku) i zapachów (nosem), można zająć się wrażeniami czysto smakowymi, to znaczy tymi, które powstają podczas kontaktu ser/usta, prawie bez przełykania: rozciągliwość, pikantność, twardość, wilgotność, rozpuszczalność i tak dalej.

Wszystkie te aspekty łatwo określić. Wiele uwagi trzeba natomiast poświęcić dwóm czynnikom trudnym do wyodrębnienia dla kogoś, kto rozpoczyna działalność degustatora. To zdolność przylegania do ust i podniebienia oraz zdolność do przekazania zmysłom wszystkich cech organoleptycznych (w żargonie degustatorów sera jest to tzw. zdolność perswazji). Jeśli ser posiada taką zdolność ujawniania swego smaku, wówczas mamy do czynienia z próbką wyjątkowej wartości.

Kilka sugestii przed zakupami

Wino

Przy zakupie win najlepiej kierować się własnym smakiem i czerpaną przyjemnością. Niestety, nie zawsze istnieje możliwość degustacji. Pewną pomocą są denominacje geograficzne, ale i one nie zawsze wystarczają. Dla informacji, w całych Włoszech jest 307 win z DOC, 30 z DOCG i 117 z IGT *(Identificazione Geografica Tipica*). Odpowiednio w samej Toskanii 34 DOC i 5 DOCG (o toskańskich IGT brak aktualnych danych). Każdy DOC i DOCG, to kilkudziesięciu czy jak w przypadku Chianti kilkuset producentów, którzy w swojej ofercie posiadają kilka wersji danego wina. W tej masie win, naprawdę można się pogubić. Dlatego niżej prezentuję najlepszych producentów win toskańskich DOCG oraz kilka innych doskonałych win (DOC i IGT – zwanych też poza Italią „*Supertoscanami*"), na które warto zwrócić uwagę. Moje kryteria odwołują się do osobistych upodobań, które są konfrontowane z najbardziej wiarygodnym i kompletnym przewodnikiem po winach włoskich „*Vinid'Italia*", wydawanym corocznie przez Slow Food i Gambero Rosso. Przy zakupie koniecznie trzeba pamiętać o roczniku. I tak, rocznik 1997 może być określony mianem rocznika stulecia dla win z Toskanii. Na uwagę zasługują też roczniki 1995, 1998, 1999, 2001, 2003 i doskonale się zapowiadający 2004. Stosunkowo słabym rocznikiem był 2002 rok. W nawiasach podaję też orientacyjne ceny wymienionych win we włoskich enotekach. Niekiedy dobre toskańskie wino można kupić po bardzo konkurencyjnej cenie w lokalnej sieci sklepów spożywczych o nazwie „COOP".

- Chianti Classico: Tenuta di Lilliano, Castello di Ama, Castello di Fonterutoli, Castello di Volpaia, Il Poggiolino, Tenute Pierazzuoli „Matroneo" (12-35 Euro)
- Chianti: Tenuta Cantagallo (Montalbano), Crociani (Colli Senesi), Fattoria di Basciano (Rufina) (7-12 Euro)
- Brunello di Montalcino:Il Poggiolo, Fuligni, Tenuta Col d'Orcia (28-35 Euro)
- Rosso di Montalcino: Fanti, Sassello, Terra Rossa, Capanna (12-17 Euro)
- Nobile di Montepulciano: Poliziano, Crociani (12-17 Euro)
- Vernaccia di San Gimignano: Falchini, Palagetto, Le Rote, Teruzzi i Puthod (7-14 Euro)
- Carmignano: Tenuta le Farnete, Artimino, Tenuta di Capezzana (11-18 Euro)

- Morelino di Scansano (DOC): Le Pupille, Podere San Matteo (8-14)
- Bolgheri Sassicaia (DOC): Tenuta San Guido, Le Macchiole (40 Euro)
- Tignanello (IGT): Antinori (45 Euro)

Oliwa

Oliwa to niby prosty, a jednak tajemniczy produkt. Wydaje się, że oliwki rosną na drzewach i wystarczy je tylko dobrze wycisną, by uzyskać dobry i w pełni naturalny produkt. Jednak z oliwą, jest tak jak z naturalnym miodem: są najczęściej podrabianymi produktami, a co gorsze, na pierwszy rzut oka bardzo trudno rozpoznać ich zepsutą lub podrobioną wersję – nawet dla pszczelarza czy „olejarza". W każdym razie, oliwę najlepiej jest kupować od sprawdzonego producenta. Jeśli jest to niemożliwe, to sprawdźmy datę produkcji (rozlewu) – nie datę przydatności do spożycia. Zasada jest prosta – im świeższa oliwa, tym lepsza, tym więcej w niej świeżych aromatów i charakterystycznej pikantności. Ta zasada znajduje szczególne zastosowanie wobec tzw. *mosto*, czyli oliwy niefiltrowanej. Właśnie mosto wraz z upływem czasu bardzo zmienia smak na nieprzyjemnie gorzki. W moim przekonaniu oliwa niefiltrowana może wytrzymać około 7-8 miesięcy od momentu tłoczenia.

Oliwa poza tym, nigdy nie powinna się barwić na pomarańczowo. Co prawda, trudno to sprawdzić, bowiem prawdziwa oliwa powinna być rozlewana do ciemnych butelek. Oliwa w białym szkle, jest jak wino w plastiku z feralnym korkiem. Kontakt ze światłem dziennym, jest dla oliwy po prostu śmiercią. Tak więc, porządna, szklana i ciemna, niekiedy nawet owinięta pazłotkiem butelka, jest dowodem, że producent troszczy się o przechowywanie, a co za tym idzie, jakość swojej oliwy. Podobnie, jak w przypadku win, tak i z oliwami pomocą służą określenia DOP oraz certyfikaty *bio*. Niestety, kosztują one sporo drożej. Dlatego niekiedy warto sięgnąć po jakieś tańsze, ale jednak sprawdzone propozycje.

Poniżej krótka lista najlepszych oliw toskańskich, które zostały nagrodzone w przewodniku „*Guida agli Extravergini*" (Slow Food Editore 2005) oraz kilka moich ulubionych i sprawdzonych etykiet. Podane orientacyjne ceny, odnoszą się do butelek jednolitrowych.

- Extravergine: L'Erta di Quintole, Frantoio Franci, Giachi, Poggio Saccone, Volpaia (10-17 Euro)
- Najlepsza Extravergine DOP Chianti Classico: Castello Fonterutoli (27 Euro)
- Najlepszy stosunek ceny do jakości: Villa Teresa (10 Euro)
- Najlepsza Extravergine tłoczona z jednej odmiany oliwek (monokultura): Podere Bugnanese (30 Euro)

Sery

Dobry, owczy, toskański „*cacio*" najczęściej narażony jest na pomniejszona proporcję mleka owczego do krowiego. Prawie zawsze dodaje się mleko krowie do tego sera, jednak ważnym jest, aby było go stosunkowo mało – nie więcej niż 30 %. Jak by to powiedzieli nasi bacowie i spece z Zakopanego od podrabiania owczych oscypków, cepr się na tym i tak nie pozna. Święta prawda! By rozpoznać owcze sery, po prostu trzeba mieć to szczęście, by je kiedyś zjeść. Jak już będzie punk odniesienia, to wszystko stanie się prostsze. *Cacio* nie lubi też masowej produkcji, gdzie przyspiesza się jego dojrzewanie. Dlatego zwracać się powinno uwagę właściwie tylko na te sery, które nie maja żadnych woskowych skórek. Dobrze dojrzały *pecorino*, nie powinien też być za suchy. A zdarzają się takie wersje *cacio*, że praktycznie nie ma różnicy pomiędzy nim a kamieniem. Cacio nie powinien też być gorzkawy w posmaku. Pikantny jak najbardziej, ale w odejściu w ustach powinno pozostawać miękkie i lekko słodkawe doznanie. W Pienzy na szczęście prawie każdy ser jest możliwy do zdegustowania, tak więc, wybory będą ułatwione. Ceny są lekko zróżnicowane i oscylują pomiędzy 12 a 30 Euro za kilogram. Oczywiście, dużo smaczniejsze są sery z mleka niepasteryzowanego, a o nie jest już tak łatwo, jednak coraz częściej można je spotkać. Klasyczny *cacio* nie jest zbyt wielkich rozmiarów: średnica formy to 12-16 cm, wysokość 5-12 cm, zaś ciężar od 0,9 do 1,6 kg. Kupując sery w Toskanii, warto zapytać sprzedawcę, czy może kupiony ser zapakować próżniowo w folię. Folia, to opakowanie typowo podróżne – w domowej lodówce dużo lepiej przechowuje się owinięty papierem. Poniżej kilku producentów *Cacio*, na których się jeszcze nie zawiodłem:

- Salcis,
- Caseificio di Pienza,

- Busti,
- Le Fontanelle,
- Fratelli Putzulu,
- Silvana Cugusi,
- Fattoria Lischetto,
- Caseificio San Paolo.

Ostatnich trzech prawie w całości produkują *cacio* z mleka niepasteryzowanego – „*latte crudo*”.

Kupowanie *pecorino* w sklepie zawsze może okazać się swoistą loterią. W każdym razie, to co jest za ladą w każdym włoskim supermarkecie, można spróbować. Wystarczy poprosić sprzedawcę mówiąc: "*vorrei provare* (lub "*assaggiare*") *questo formaggio*" – i pokazać palcem o co nam chodzi. We Włoszech nie stanowi to problemu i nikt z pewnością nie potraktuje nas jako intruza.Generalnie jednak sery niesprawdzone lub których nie można zdegustować na miejscu - bo np. są zapakowane próżniowo - warto kupować stosując się do kilku podstawowych reguł. Wspomniałem już wcześniej, aby unikać serów przemysłowych w tzw. "*crosta*", czyli sztucznej skórki z wosku lub gorszego plastikowo-foliowego materiału. Poza tym, *pecorino* zawsze bezpieczniej jest kupować, gdy nie jest świeży (*fresco*). Te sery w wersji "*semistaggionato*" lub "*staggionato*" są dużo smaczniejsze i podłą jakość na początku, dojrzewanie wraz z upływem czasu w pewnym sensie maskuje. Poza tym, jak wiadomo sery dojrzewają na drewnianych deskach z orzecha, czereśni, kasztana, dębu, itp... Wówczas skórka *pecorino* nabiera ciemniejszego zabarwienia z różnymi odcieniami brązu. Również bardzo często toskańskie *pecorino* dojrzewają w liściach orzecha - niekiedy też są w nie zawijane; dotyczy to zwłaszcza mniejszych form serowych. Jeżeli zauważymy kształt liścia lub odciśniętą jego strukturę, to możemy być pewni, że taki ser będzie miał charakterystyczny, miękki, łagodny, chwilami wręcz słodkawo-miodowy posmak. Takie sery z toskańskich *pecorino*, obok dojrzewających w popiele (wyraźne ślady na wierzchu), polecałbym najbardziej, gdy chodzi o kupowanie w "ciemno".