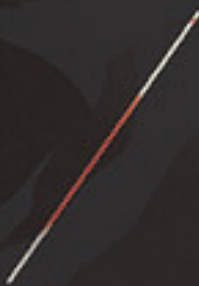





BIANCA  
BOSKER



KAMŠČIO  
NUNEŠTI



Šmaikščiai ir išsamiai surašyta visa tiesa apie somelję profesiją: kelias į geriausių šios srities profesionalų elitą, nuotykius, kurie ir man pačiai žinomi jau daugelį metų. Viskas išgyventa ir perteikta iki smulkesnių detalių.

Jeigu norite tapti gerbiamu someljė, ši knyga apie tai, kaip to siekti. Aprašyti nuotykius nebūtinai turi atsitikti jums, tačiau pasinaudoti slaptais patarimais ir čia minimais šaltiniais labai rekomenduočiau.

Manantieji, kad someljė – visai ne profesija, nustebs šioje knygoje perskaitę, kaip ilgai kaupiamos žinios ir koks atsidavimas būdingas nuoširdžiai dirbantiems šios srities specialistams, kurie atneša restoranams sėkmę.

Žinios apie vyną neatsiejamos nuo istorijos, geografijos, politikos žinių, ekonomikos, medicinos, psichologijos išmanymo, kalbų mokėjimo, nuo pažinčių su įdomiais žmonėmis.

Bianca Bosker patvirtina tai, ką jau 15 metų sakau savo studentams: iš pradžių jūs nežmoniškai daug mokysitės ir dirbsite, kad taptumėte geriausi, o kai tokie tapsite, dirbsite ir mokysitės dar daugiau. Keliausite po pasaulį ragaudami pačius įdomiausius ir puikiausius vynus bei jų derinius su maistu, kad išmokytumėte to kitus.

**RASA STARKUS**

Lietuvos someljė asociacijos įkūrėja ir pirmoji prezidentė, lektorė, konsultantė

BIANCA BOSKER

# KAMŠČIO NUNEŠTI

Vyno įkvėpti nuotykių su apsėtais somelijė,  
retų vynu medžiotojais ir šelmiškais mokslininkais,  
kurie išmokė mane gyventi dėl skonio

Iš anglų kalbos vertė  
AGNĖ PINOT



Bianca Bosker

KAMŠČIO NUNEŠTI. *Vyno įkvėpti nuotykių su apsėstais someljė, retų vynu medžiotojais ir šelmiškais mokslininkais, kurie išmokė mane gyventi dėl skonio*

Versta iš

Bianca Bosker

*Cork Dork: A Wine-Fueled Adventure Among the Obsessive Sommeliers, Big Bottle Hunters, and Rogue Scientists Who Taught Me to Live for Taste*

Penguin Books,

New York, 2017

Iš anglų kalbos vertė Agnė Pinot

Redaktorė Jurgita Girčienė

Maketavo Aurimas Lažinskas

Dizaineris Taurus Stalnionis. Viršelyje panaudotas originalus jo darbas senovine japonų tapybos ant vandens technika (*suminagashi*).

Specialioji konsultantė Rasa Starkus

Išleido

*kitos knygos*

kitosknygos.lt

Spausdino

UAB „ScandBook“

scandbook.com

Tiražas 1 500 egz.

Copyright © 2017 by Bianca Bosker

© *kitos knygos*, 2018

ISBN 978-609-427-325-4

ISBN 978-609-427-324-7 (el. knyga)

Leidinio bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos nacionalinės Martyno Mažvydo bibliotekos Nacionalinės bibliografijos duomenų banke (NBDB).

MATTUI



## TURINYS

<i>IŽANGA / Akloji degustacija</i> .....	9
<i>PIRMAS SKYRIUS / Žiurkė</i> .....	22
<i>ANTRAS SKYRIUS / Slaptoji draugija</i> .....	52
<i>TREČIAS SKYRIUS / Finalinė kova</i> .....	84
<i>KETVIRTAS SKYRIUS / Smegenys</i> .....	110
<i>PENKTAS SKYRIUS / Stebuklinga karalystė</i> ..	142
<i>ŠEŠTAS SKYRIUS / Orgija</i> .....	171
<i>SEPTINTAS SKYRIUS / Kokybės kontrolė</i> .....	203
<i>AŠTUNTAS SKYRIUS / Dekalogas</i> .....	235
<i>DEVINTAS SKYRIUS / Pasirodymas</i> .....	262
<i>DEŠIMTAS SKYRIUS / Išbandymas</i> .....	288
<i>VIENUOLIKTAS SKYRIUS / Restorane</i> .....	316
<i>EPILOGAS / Akliausioji degustacija</i> .....	340
<i>PADĖKOS</i> .....	355
<i>BIBLIOGRAFIJA</i> .....	359





# AKLOJI DEGUSTACIJA

Pirmiausia teko atsisveikinti su kvėpalais, bet numaniau, kad taip ir bus. Vėliau atėjo laikas skalbinių minkštikliams ir kvapnioms skalbinių džiovyklės servetėlėms. Atsisakyti žalių svogūnų ir aštrių padažų nebuvo gaila. Negardinti maisto druska iš pradžių buvo sunku, vėliau – pakenčiama, o galiausiai virto tikra kankyne. Kai valgydavau ne namie, bet koks maistas atrodė lyg išmirkytas sūryme.

Gyventi be burnos skalavimo skysčio „Listerine“ sunku nebuvo. Užtat vėliau skalauti burną citrinų rūgšties skiediniu ir skiestu viskiu – tikrai taip. Juodžiausias tarpsnis prasidėjo, kai lioviausi gerti kavą. Ilgainiui pripratau rytais jaustis „sulėtinta“. Blaivumas dieną, kaip ir visi karštieji gėrimai, sveikas dantų emalis ir vaistų nuo skausmo atsargos seniai virto istorija.

Viso šito teko atsisakyti dėl naujosios mano gyvenimo dienvartarkės. Ją susidėliojau paklausiusi daugiau nei dvidešimties somelijė, per pusantrų metų tapusių mano mentoriais, kankintojais, treniruočių seržantais, bosais ir draugais, patarimų.

Jums gali kilti klausimų, kodėl aštuoniolika mėnesių praleidau treniruojama šutvės dryžuotais kostiumais vilkinčių vyno pardavėjų. Argi someljė nėra tik garbstomi prašmatniai pavadinti padavėjai, priverčiantys valgančiuosius išlaidauti vynui?

10

Aš pati irgi įsivaizdavau juos būtent taip, kol neįsiliejau į elitinį someljė klaną ir nepamačiau, kad jiems vyno tiekimas yra veikiau gyvenimo būdas, o ne darbas. Gyvenimo, kur skonis – aukščiau visko.

Jie ir jos dalyvauja sudėtingiausiose varžybose (kartais net devintą nėštumo mėnesį), disponuoja milijonais dolerių gėrimų pavidalu ir imasi misijos įtikinti pasaulį, kad skonio estetika priklauso tam pačiam lygmeniui, kaip ir vaizduojamasis menas ar muzika. Jie analizuoja orų prognozes, norėdami žinoti, ar lietus neužslopins jų uoslės, ir laižo uolienas, taip lavindami skonio receptorius. Dantų pasta jiems – trukdis. Jie skundžiasi užuodę „nenaudotos taurės“ kvapą ir dėl vyno ragavimo pratybų aukoja santuokas. Vienas someljė, kurio žmona dėl maniakiškų jo mokslų paprašė skyrybų, man pasakė: „Tiesa ta, kad jei reikėtų rinktis, ar išlaikyti egzaminą, ar turimus santykius, aš vis tiek pasirinkčiau laikyti egzaminą.“

Someljė darbas – išsiaiškinti, išnagrinėti, apibūdinti ir nusakyti aromatų bei skonių variacijas skystyje, kurio junginiai sudaro sudėtingiausią gėrimą Žemėje. „Yra šimtų šimtai lakiųjų medžiagų. Polisacharidų. Proteinų. Aminorūgščių. Biogeninių aminų. Organinių rūgščių, vitaminų, karotenoidų, – aiškino man enologijos profesorius. – Po kraujo vynas yra pati sudėtingiausia iš visų esamų matricų.“

Kodėl reikia šitaip maniakiškai sekti vyno skonio kismą, nenumaniau. Bent jau ne tada, kai pradėjau. Kreipiausi į someljė norėdama sužinoti, kaip gyvena šie skoninių kraštutinumų žmonės, kaip jie taip įklimpo į šį jutiminį pasaulį. Tačiau tai virto klausimu, ar ir aš galėčiau patekti ten, kur jie. Ar kuris nors iš mūsų gali? Ir kas pasikeistų, jei man pavyktų.

Trumpas įspėjimas:

Galbūt taurė vyno yra jūsų laimingoji valanda. Ta, kurios laukiat baigiantis ilgai dienai, kad galėtumėt išjungti smegenis. Jei norite, kad taip ir liktų, laikykitės kuo toliau nuo šioje knygoje aprašomų individų.

Tačiau, jei kada sukot galvą, kodėl apie vyną tiek daug kalbama, ar tikrai skirtumas tarp vyno, kurio butelis kainuoja 20 dolerių, ir to, kuris kainuoja 200 dolerių, toks ryškus, arba, kas nutiktų, jei išplėstumėte savo pojūčių ribas, – tada norėčiau supažindinti jus su šiais skonio pasaulio žmonėmis.

11

Kurį laiką pasisukioję vyno pasaulyje suprasite, kad kiekvienas vyno žinovas gali papasakoti po istoriją apie *tą butelį*, nuo kurio ir prasidėjo jo vyno manija. Įprastai toji *Sauliaus kelio į Damaską*\* akimirka ištinca, pavyzdžiui, mažame Pjemonto restoranėlyje, Italijoje, žvelgiant į Langės kalvas, linguojančius bukus ir minkštą virš slėnio besisukantį rūką, gurkštelėjus 1961-ųjų *Giacomo Conterno Barolo*. Formulė maždaug tokia: Europa + didinga gamta + retas vinas = nušvitimo akimirka.

Man vinas apsidreiskė šiek tiek kitaip: sėdint priešais kompiuterio ekraną. Ir aš jo net negurkšnojau, tik stebėjau, kaip tai daro kiti.

Tuo metu dirbau technologijų žurnaliste – naujienų portalui rengiau tekstus apie įvairių pasaulio kraštų „Google“ ir „Snapchat“, taigi daugumą dalykų mačiau tik ekrane. Penkerius metus praleidau technologijų ritmu, rašydama virtualius straipsnius apie virtualius virtualių visatų dalykus, kurių negali paragauti, pajusti, paliesti ar užuosti. Žodis „įtraukiantis“ man reiškė interneto svetainės su išties didelės raiškos skaitmeninėmis nuotraukomis, o žodis

\* Aliuzija į biblinį pasakojimą: „*dangaus šviesa*“ *Damasko kelyje* – netikėto atsi-vertimo sinonimas. (Čia ir toliau – vert. past.).

„kvapas“ siejosi tik su problemomis – kažkieno prakaitu, bendradarbio pietumis ar sugižusiu pienu redakcijos šaldytuve. Kartą net įkalbėjau kolegą parengti straipsnį „Kaip atostogauti keliaujant su „Google street view“, tarsi išplaukusių Havajų kaimo nuotraukų peržiūra galėtų pakeisti pogulį saulėkaitoje su kokteiliu *Mai Tai*.

12

Vieną sekmadienio vakarą tuometinis vaikinys – dabartinis vyras – nusitempė mane į restoraną Niujorko centrinio parko pakraštyje. Vieną tų vietų, kurios didžiujasi, kad patiekalams taiko tai, ką J. P. Morganas neva yra sakęs apie jachtas: „Jei jums rūpi kaina, negalite sau to leisti.“ Paprastai aš nuo tokių vietų laikausi atokiau iš baimės bankrutuoti – finansiškai ir, gali būti, dvasiškai, tačiau būtent šiame restorane vyras buvo sutaręs susitikti su savo klientu Dave'u. O Dave'as mėgo vyną.

Vynas man patiko tiek, kiek patinka tibetietiškos pirštiniųs lėlės ar dalelių fizikos teorija. Kitaip tariant, neturėjau nė menkiausio supratimo, kas vyksta, tačiau džiaugiausi galėdama šypsotis ir linkčioti galva. Man atrodė, kad vynas – vienas tų dalykų, kuriam suprasti reikia kur kas daugiau pastangų, nei jis to vertas. Pavyzdžiui, Dave'as kolekcionavo brandžius vynus iš Bordo, o aš tegalėjau pasakyti, kad pirmenybę teikiu vynui iš butelio, tačiau nesiraukau ir pamačiusi vyną kartoninėje dėžutėje.

Vos spėjus mums prisėsti prie stalelio priėjo someljė. Žinoma, jis buvo senas Dave'o draugas. Po trumpo trivialaus pašnekesio apie „gerus metus“ ir „elegantišką nosį“ vyno patarėjas nuėjo ieškoti mums butelio, o tada grįžo ir įpylė Dave'ui paragauti. „Jis puikiai tinkamas gerti *dabar*“, – murmėjo someljė. Tai viena tų nesąmoningų frazių, kurios įtikina nebent tik tuos, kas žodį „vyksmas“ vartoja lyg veiksmažodį. Vynas, bent jau man taip atrodė, „nedarė“ nieko kita, tik „buvo“ taurėje.

Kol abu vyrai okčiojo ir akčiojo aptarinėdami įmantrius grafito drožlių ir dervos aromatus, mano mintys nuklydo kitur. Tačiau kaip tik tuo metu Dave'o draugas užsiminė, kad ruošiasi Geriausio pasaulio someljė čempionatui.

*Atleiskite?*

Iš pradžių mintis pasirodė juokinga. Kaip vyno patiekimo veiksmas gali būti sportas, kur varžomasi? Atkemši, įpili – ir darbas baigtas. Juk taip?

Someljė greit išvardijo pagrindines varžybų rungtis. Sunkiausia ir didžiausią stresą kelianti dalis – akloji degustacija, per kurią jam reikės identifikuoti pusės tuzino vynu kilmę: pasakyti gėrimo pagaminimo metus, vynuogių veislę, iš kokio planetos kampelio jis atkeliavęs (mąstykite apie vynuogyną, ne šalį), be to, kaip ilgai brandintas, ką su juo valgyti ir kodėl. Tiesą sakant, tai pasirodė ne itin patraukli priežastis vartoti alkoholį.

Tačiau varžybos man patinka: kuo mažiau atletikos, kuo daugiau puotos – tuo geriau. Taigi tą patį vakarą grįžusi namo ėmiau ieškoti informacijos apie tokias someljė akistatas. Ir įklimpau. Ištisas popietes prilipusi prie kompiuterio žiūrėjau filmuotą medžiagą, kur varžybų dalyviai atkimšinėja butelius, dekantuoja vyną, uodžia ir spjaudo, siekdami pelnyti geriausio pasaulio someljė titulą. Vaizdas priminė Vestminsterio šunų parodą, tik su svaigalais: viena programos dalis paskui kitą; dailiai apsirengę tipai atgal sušukuotais plaukais ir išpuoselėtais nagais kovoja tarpusavyje, siekdami pergalės, apimančios protu nesuvokiamas smulčiausias detales; teisėjai akmeniniais veidais ir oriai ratus sukantys besivaržantieji. (Aplink stalą someljė gali eiti *tik* pagal laikrodžio rodyklę.) Pretendentai rinkosi žodžius taip, lyg kiekvienas skiemuo būtų apmokestintas, ir atidžiai stebėjo savo svečius (ne klientus – „svečius“), rinkdami vertingą informaciją apie jų nuotaiką, biudžetą ir skonį. Matydama žūtbūtinį savitvardo siekį, kai, keistu kampu pilant vyną, virpteli vieno ar kito ranka, ėmiau nujausti, kad šiam amatui taikomos griežtos taisyklės, kurių negalėjau net nuspėti, juolab suprasti. Aišku buvo viena – tų taisyklių laužyti nevalia: Véronique Rivest, pirmoji moteris, patekusi į someljė varžybų finalą, trankė kumščiais stalą, nes pamiršo svečiams pasiūlyti kavos arba cigarų. „Merde, merde,

MERDE!“ – vaitojo ji. Šūdas, šūdas, ŠŪDAS! Ir ironijos – nė kva-po. Nepaprastai įdomu.

14

Vėliau sužinojau, kad vienas varžybų dalyvis lankė šokių pamokas, norėdamas nugalinti elegantišką eiseną. Kitas samdėsi viešojo kalbėjimo korepetitorių, kad padėtų išmokti kalbėti aksoniniu baritonu, ir atminties lavinimo specialistą, kad geriau atsimintų vynuogynų pavadinimus. Buvo ir tokių, kurie konsultavosi su sporto psichologais, kaip įtemptomis akimirkomis išlaikyti vidinę ramybę.

Patiekti vyną – didis menas, tačiau akloji degustacija – visiškai stebuklas. Viename vaizdo klipų Véronique, fone spragsint fotoaparatus, lengva eiseną užkilo ant scenos ir prisiartinio prie stalo, ant kurio viena linija stovėjo keturios taurės – į kiekvieną buvo įpilta apie 50 mililitrų vyno. Ji paėmė vieną taurę su baltuoju vynu ir įkišo nosį giliai į stiklą. Sulaikiusi kvėpavimą prisiplojo prie ekrano. Vos 180 sekundžių, per kurias moteriai reikėjo nusakyti tikslus vyną apibūdinančius aromatus ir skonius, o tada teisingai įvardyti, ką ji geria. O juk vynas gaminamas daugiau nei penkiasdešimtyje skirtingų pasaulio šalių; galima rasti iki 200 metų amžiaus vis dar gerti galimo vyno; vien Prancūzijoje išsibarstę daugiau nei 340 savitų vyno apeliacijų; suskaičiuojama daugiau nei 5 000 vynuogių veislių, kurios iš esmės gali būti maišomos begalybe būdų. Taigi, jei imiesi skaičiuoti – dauginti, sumuoti, dar tris laikyti atminty, gauni kone nesuvokiamą skirtingų kombinacijų skaičių. Bet Véronique laikėsi drąsiai ir greitakalbe išbėrė 2011-ųjų *Chenin Blanc* – vyno iš Indijos, Maharaštros – savybes. Ir padarė tai taip lengvai, lyg duotų kelio nuorodas, kaip pasiekti jos namus.

Susižavėjau žmonėmis, kurie išstobulino tokį pojūčių aštrumą, kokį iki šiol siejau tik su minų ieškančiais vokiečių aviganiais. Jaučiausi kaip tie someljė, tik gyvenau ties priešingu kraštutiniu: mano gyvenimas buvo susijęs su pojūčių atsisakymu, jų – su pojūčių puoselėjimu. Jie privertė mane susimąstyti, ko aš, galbūt,

netenku. Sėdėdama priešais kompiuterio ekraną ir vis iš naujo atskudama vaizdo medžiagą apie žmones, uodžiančius vyną, nusprendžiau tai išsiaiškinti.

Pagal išsilavinimą esu žurnalistė, A tipo neurotikė iš prigimties, taigi tyrimą pradėjau vieninteliu man žinomu būdu: griebiau skaityti viską, ką tik pavyko rasti, ėmiausi „bombarduoti“ somelį elektroninio pašto dėžutes, nekviesta pasirodydavau renginiuose, vien norėdama pamatyti, ką ten sutiksiu.

Mano pirmasis vakaras su Niujorko somelį gauja nesibaigė geruoju. Pradėjau nuo aklosios degustacijos vieno vyno platinotojo biure: išgurkšnojau keletą taurių su teisėjais, sveikinant nugalėtoją paragavau dar kokio tuzino vynų, vėliau nusekiau visus į viešbučio barą dar vienam „raundui“, o galiausiai vakarienę išmainiau į šampano butelį, kurį vienas troškulio kamuojamas somelį primygtinai pasiūlė nusipirkti perpus. Grįžau namo ir iškart apsivėmiau.

Anksti ryte, kol praplėšusi vieną akį „Google“ paieškoje dairiausi, kaip „gydyti pagirias“, gavau trumpąją žinutę iš vyruko, kuris aną vakarą užsakė mums putojančio. Nuotraukoje priešais jį rikiavosi šeši vynai. Jis degustavo. *Vėl.*

Pamoka nr. 1: šie žmonės niekada nesustoja.

Naktinės linksmybės turėjo nedaug ką bendra su ta informacija, kurią, norėdama sužinoti, ko reikia norint sekti tokio žmogaus kaip Véronique pėdomis, radau knygoje ir žurnaluose. Literatūra gyvenimą su vynu piešia kaip didžią prabangą. Daugybė prašmatnių vyrų (nes tradiciškai tai būdavo vyrai) geria fantastišką vyną fantastiškose vietose. Sunkiausias dienos darbas – šiaip ne taip išgerti daugiau nei dešimtmečio senumo vyno butelį iš Bordo. „Prisimindamas savo pirmąją kelionę po Luarą, akys regiu jauną vyrą, kentusį nepatogumus, kurie šiandien atrodo lyg

kankynė“, – atsiminimų knygoje *Adventures on the Wine Route* rašė vyno importuotojas Kermitas Lynchas. Kokius gi kankinančius nepatogumus jis turėjo išverti? Pasirodo, „skrido iš San Fransisko į Niujorką, persėdo į kitą lėktuvą, nusileido Paryžiuje, išsinuomojo automobilį ir nuvairavo į Luarą“. *Quelle horreur!* Koks siaubas!

16

Bet kuo daugiau laiko leidau su someljė – dažniausiai vėlyvais vakarais gurkšnodama vyną jų namuose ir mokoma spjaudymo meno, tuo stipriau žavėjaisi subkultūra, kurios nė vienas mano perskaitytas tekstas apie vyną deramai neatspindėjo. Srityje, kuri iš pažiūros atrodo vienas malonumas, šiuolaikinė someljė karta patiria nepaprastai daug vargo. Jie iki išnaktų prastovi ant kojų, keliasi anksti, kad kimštų į galvas faktus iš vyno enciklopedijų, popietėmis repetuoja, kaip dekantuoti vyną, laisvas dienas pasiskiria varžyboms, o varganas minutes, likusias miegui, išmaino į smaksojimą ties reto *Riesling* buteliu. Visa tai, pasak vieno someljė, „primena kruviną sportą su kamščiatraukiais“. Kitas jausmus, kuriuos someljė jaučia vynui, pavadino „liga“. Jie – patys maochistiškiausi hedonistai, kokius tik esu sutikusi.

Nė vienas pažiūrėtas filmas, nė vienas skaitinys neapčiuopė visų šiam amatui būdingų subtilybių. Prieš daugybę dešimtmečių someljė dažnai tapdavo nepasiteisinę šefai. Išspirti iš virtuvių, jie atsiduodavo darbui, kurį atlikdavo taip žaviai, kaip nešuliniai gyvuliai, pagal kuriuos ši profesija ir pavadinta. (Žodis „someljė“ kilęs iš žodžio *sommier* – tai, išvertus iš vadinamosios vidurinės prancūzų kalbos, reiškia „nešulinį arklį“.) Jie pelnė prikėpuotuose prancūziškuose restoranuose išdidžiai vaikštinėjančių, tamsiais kostiumais ir rūsčiais veidais išsiskiriančių, visus vertinančių ir į laidojimo biuro agentus panašių žmonių reputaciją. Tačiau naujusia someljė karta – tai žmonės, metę prabangias aukštąsias mokyklas ir entuziastingai ėmęsi to, ką patys vadina pašaukimu. Jie, kaip ir aš, arti trisdešimties, vaikų neturi, nerimauja, kaip susimokėti buto nuomą, ir vis dar bando įtikinti tėvus, kad atsisakę



teisės studijų savo gyvenimo nesugriovė. Ginkluoti filosofijos mokslų arba Stanfordo inžinerijos mokslų magistro laipsniais, šie „baltųjų apykaklių pabėgėliai“ palaiko didingas teorijas apie somelję paslaugas ir ambicingas idėjas apie vyno galią sujaudinti sielą. Į verslą, kuris ilgą laiką priminė aukštuomenės ponų broliją, šiuolaikiniai somelję įnešė ir jaunystės, ir XX chromosomų.

Iš pradžių vyno pasauliu domėjausi labiau kaip žurnalistė. Visą gyvenimą buvau apsėsta kitų žmonių apsedimų. Niekada nestovėjau eilėse, kad kartu su kitomis mergaitėmis visa gerkle klykčiau, išvydusi paauglių dievuką. Man nekilo ir minčių „susiitkinėti“ su veikėju iš kompiuterinio žaidimo. Tačiau daugybę metų aš aprašinėju – ir bandžiau pažinti – žmones, kurie taip elgiasi. Taigi, natūralu, somelję aistra akimirksniu mane įtraukė. Panorau žūtibūt suprasti, kas juos „veža“. Kodėl vynas juos taip traukia? Ir kaip ši „liga“ apvertė jų gyvenimus.

Ir visgi, vis labiau gilinantis į jų pasaulį, nutiko šis tas netikėta: pradėjau nepatogiai jaustis. Ne dėl kitų somelję (jie, nepaisant polinkio mane nugirdyti, buvo nepaprastai žavingi) – dėl savo pačios požiūrio ir prielaidų. Tiesą sakant, stipriausia emocija, kurią kada esu jautusi vynui, buvo kažkas panašaus į gėda permelktą kaltę.

Vynas, labiau nei bet kuri kita valgoma ar geriama šios Žemės substancija, yra šlovinamas kaip sudėtinė civilizuoto gyvenimo dalis. Robertas Louisas Stevensonas vyną vadino „poezija butelyje“, o Benjaminas Franklinas yra pareiškęs, jog vynas yra nepajudinamas įrodymas, kad Dievas mus myli. Tačiau nieko panašaus niekas nėra sakęs apie, tarkime, avienos pjausnius arba lazaniją, kad ir kokie gardūs jie būtų. Somelję man pasakojo apie vynus, kurie pakylėja dvasią it Rachmaninovo simfonija. „Pasijunti toks mažas“, – liejosi vienas jų. Nenutuokiau, apie ką jie kalba ir, jei atvirai, skambėjo neįtikinamai. Svarsčiau, ar jie išsidirbinėja, ar aš stokuju gebėjimo „deramai vertinti vieną didžiausių“ gyvenimo malonumų? Panūda sužinoti, ką šie enofilai turi omenyje ir kodėl šiaip

jau racionalūs žmonės vynui išleidžia protu nesuvokiamas pinigų sumas, sugaišta šitiek laiko vaikydamiesi kelių trumpų tik skoniu skirtų sekundžių. Tiesiai šviesiai kalbant, norėjau sužinoti, kodėl vynui teikiama tiek daug reikšmės.

Išgėrus taurę vyno skonio receptoriai man iškart mesteldavo užkoduotą žinutę, bet smegenys pajėgdavo iššifruoti vos kelis žodžius. „Toks, anoks ir taip toliau vynas! Tu geri vyną!“ Tačiau žinovams ši iškraipyta žinutė galėjo papasakoti istoriją apie kokį Toskanos ikonoklastą, pasiuntusį Italijos vyno gamybos taisyklės *Vaffanculo!*\* ir savo ūkį apsodinusį prancūziškais *Cabernet Sauvignon* vynmedžiais, arba išprotėjusį vyndarį, kuris penkiolika metų trukusiam Libano pilietiniame kare sugebėjo išsisukti nuo artilerijos ugnių ir tankų, metai iš metų gamindamas aukščiausios rūšies vyną. Vienas ir tas pats vyno gurkšnis gali papasakoti apie valstybėje priimtus įstatymus arba tinginį rūsio darbininką, atsainiai išvaliusį vyno statines. Gėrėjų pojūčiai leidžia jiems patirti platesnį pasaulį, kurio skoniai ir kvapai atskleidžia istorijas, siekius ir ekosistemas.

Negebėdama jausti panašių niuansų ėmiau eiti iš proto. Dabar, klausydama, kaip draugai atsižada šaltai brandintos *Starbucks* kavos už 4 dolerius ir klieđi apie šokoladą, pagamintą iš viename regione augintų nemaišytų rūšių kakavos pupelių, pradėjau įžvelgti, kokia paradoksali yra mėgstančiųjų skaniai pavalgyti kultūra. Mes lyg apsėsti ieškome ir gaminame kuo skanesnį maistą bei gėrimus, pagal tai planuojame kelionių maršrutus, išlaidaujame degustaciniams menu, perkame egzotiškus ingredientus, vaikomės šviežiausių produktų. Tačiau nedarome nieko, kad išmoktume būti geresni ragautojai. „Mes, kaip tauta, neįjaučiame skonio“, – rašė M. F. K. Fisher, ir jos kritika, kaip matau iš savo stebėjimų, šiandien yra tokia pat teisinga, kaip ir 1937 metais.

\* Velniop. (It.)

Greitai mano žurnalistinį smalsumą užgožė kur kas asmeniškesnis ir didesnis rūpestis. Pastaruoju metu vis pagalvodavau apie savo aplink technologijas besisukančią būtį, istorijas ir gyvenimą, suplotą monotoniškų kompiuterių ekranų. Kuo daugiau sužinodavau, tuo ribotesnės ir vis labiau nevisavertės atrodė manosios patirtys. Staiga supratau, kad vien tik rašyti apie somelję man nepakanka. Panorau tapti panaši į juos.

Paklausiau savęs: ko reikia, kad galėčiau vyne atrasti tokių dalykų, kokius išvelgia somelję? Ar jie tapo profesionalais vien tik praktikuodamiesi? O gal jie yra genetiškai palaiminti mutantai, gimę turėdami išskirtinai jautrią uoslę?

Visada maniau, kad talentingais degustuotojais gimstama, o ne tampama – taip, kaip kad tenisininkas Novakas Djokovicius yra genetiškai apdovanotas mostu, kuriuo triuškina visus priešininkus. Pasirodė, kad tai ne pasiteisinimas. Savo „YouTube“ išgertuves papildžiusi sveika mokslinių tyrimų dieta sužinojau, kad, norėdami išlavinti savo nosis ir liežuvius, pirmiausia – ir svarbiausia – turime treniruoti smegenis.

Tik kad dauguma mūsų nesivargina. Paveikti tokių mąstytojų kaip Platonas, skonio jutimą ir uoslę vertinusių kaip „mažareikšmius“ gabumus, dauguma mūsų nežino net pagrindinių su šiais dviem pojūčiais – jie dar ir dažnai painiojami – susijusių tiesų. Nesuvokiame, kaip iš tikro jaučiame skonį (užuomina: jaučiame jį ne tik burna). Mes nė nežinome, kiek iš viso tų skonių yra (jų tikrai daugiau nei penki, apie kuriuos visi esame girdėję). Ir esame įtikėję, kad žmonės gyvūnų karalystėje evoliucionavo į prasčiausius uostytojus (nors naujausi tyrimai rodo, jog tai – mitas). Ir apskritai, mes beveik apleidome du iš penkių pojūčių, kuriuos gavome, kad galėtume suprasti ir paaiškinti pasaulį.

Nekantravau imtis pokyčių ir išsiaiškinti, ką iki šiol ignoruodavau vyno pasaulyje ir savo gyvenime. Somelję, su kuriais susipažinau, papasakojo, kad vyno mokslai jiems padėjo kur kas platesne prasme: atrasti netikėtų malonumų kasdienėje rutinoje,

pasikliauti sensoriniu suvokimu, atsiriboti nuo išorinio triukšmo, susijusio su kainomis ir prekių ženklais. Ėmiau manyti, kad kiekvienas mūsų galėtume mėgautis turtingesnėmis patirtimis, jei tik įsiklausytume į sensorinę informaciją, kurios dažnai nepastebime. Troškau pabandyti.

20

Ši knyga – tai kelionė per metus, kuriuos praleidau tarp skonio maniakų, pojūčius tyrinėjančių mokslininkų, reto vyno medžiotų, uoslės vunderkindų, įkaušusių hedonistų, taisykles laužančių vyndarių ir ambicingiausių pasaulio someljė. Ji nėra vyno pirkėjo vadovas ar naivi odė visoms vyno vartojimo tradicijoms. Tiesą sakant, šioje knygoje bandau aiškintis, kokiais atvejais vyno pramonė yra, vieno vyno ekonomisto žodžiais tariant, „iš esmės linkusi skiesti nesąmones“. Tačiau, atmetusi visas nesąmones, pateikiu įžvalgų, svarbių net ir už maisto ar gėrimų sferos ribų.

Tai nėra kelionė nuo vynuogės iki taurės (nors žvilgtelsime ir į vyno gamybą), tai veikiau nuotykis „nuo taurės iki gerklės“, kviečiantis į vyno apsėstųjų pasaulį, kad galėtumėte įvertinti visas jo formas ir visas ydas. Tai tyrimas, kurio tema – mūsų ryšys su septynių tūkstančių metų istoriją turinčiu skysčiu, žavėjusiu Egipto valdovus, skurdžiai gyvenusius ūkininkus, Rusijos carus, Volstrito magnatus, priemiesčiuose įsikūrusius tėvus ir Kinijos studentus. Pasiruoškite iš *Michelin* žvaigždutėmis apdovanotų restoranų nerti į bakchanalijas, į tuos metus, kai buvo atidaryti pirmieji restoranai, funkcinis magnetinio rezonanso aparatus ir mokslinių tyrimų laboratorijas. Pakeliui susipažinsime su kerėtoju bepročiu, vyno pamišėliu, kuris mane mokė, burgundiškų vynų kolekcininku, kuris bandė mane suvilioti, ir mokslininku, kuris mane tyrė.

Ryšys tarp skanavimo ir mėgavimosi gyvenimu atsiskleidžia per kalbą. Sakoma, kad įvairovė – tai gyvenimo „prieskoniai“.

Ispanų kalbos veiksmažodis *gustar* – „patikti arba patenkinti“ – kilęs iš lotynų kalbos žodžio *gustare* – „ragauti“ – ir turi tą pačią šaknį, kaip anglų kalbos žodis *gustatory* – „tas, kuris kalba apie skonį“. Taigi, kai ispaniškai sakote, kad jums kažkas patinka: drabužiai, demokratija, meno kūriniai ar skardinių atidarytuvai, istoriškai žvelgiant teigiate, kad jums tai atrodo esą skanu. Angliškai kalbėdami apie aistrą ar entuziazmą sakome, kad padarėme kažką su „gusto“ – tai vėlgi susiję su ta pačia lotyniško žodžio šaknimi. O apie žmogų, kuriam patinka kokybiški dalykai, sakoma, kad jis turi gerą skonį. Ir nesvarbu, jei kai kurių iš tų dalykų, kaip antai muzikos, iš viso neįmanoma paragauti.

Skonis – tai ne tik pirma į galvą ateinanti mėgavimosi gyvenimu metafora. Jis taip tvirtai įsėdęs mūsų mintyse, kad apskritai liovėsi būti metafora. Mano sutiktiems someljė, pojūčių tyrėjams, vyndariams, žinovams ir kolekcininkams mokėti ragauti tolygu mokėti kokybiškiau gyventi ir geriau pažinti save. Supratau, kad mokytis ragauti turiu pradėti nuo paties sudėtingiausio iš visų ragaujamų dalykų – vyno.

## ŽIURKĖ

22

Kai praneši draugams ir giminaičiams, jog metei stabilų žurnalistės darbą, kad liktum namie ir ragautum vyną, pasipila susirūpinusių telefono skambučiai. Sakai jiems: ketinu lavinti pojūčius ir išsiaiškinti, kuo gi tas vynas toks ypatingas. Jie girdi: mečiau darbą, kad galėčiau gerti visą dieną ir padidinčiau savo šansus atsidurti gatvėje.

Visiems pasakiau, kad nerimauti priežasčių nėra. Ir kad tai – tikra profesija. Ketinau gauti darbą vyno srityje. Ir pajėgti susimokėti nuomą. Buvo tik viena problema – praėjo jau du mėnesiai, o darbo vis dar neturėjau ir jo nenusimatė. Ir aš *daugiau* gėriau. Lankiausi vyno renginiuose, pažindinausi su visais, kas tik leidosi su manimi į kalbas, vienu kartu atsikimšdavau du ar tris butelaitčius *Pinot Noir*. Rankšluosčiai vonioje buvo nusėti purpurinių raudonojo vyno, kurio likdavo aplink lūpas, dėmių. Kai mano vyras kur nors nueidavo be manęs, draugai klausdavo: „Kur Bianca? – O tada, kiek prislopinę balsą: – *Ar ji geria?*“

Vyno žmonės mėgsta kalbėti apie vyną, tikinau save. Pasirodai, išreiški susidomėjimą ir iškart įšoki į *Grand Cru* ekspresą. Nebuvo taip, kad mesdama darbą neturėjau *jokio* plano. Pasit elkusi

kiek gėdingą landaus žurnalisto pasitikėjimą savimi primečiau eksperimentinį trijų žingsnių planą. Pirmiausia, gausiu naują darbą. Vienintelis būdas suprasti somelję patirtis, mažčiau aš, yra stoti į jų gretas. Kukliai užsibrėžiau nusitaikyti į somelję asistentus dvi *Michelin* žvaigždutes turinčiame restorane (padirbėjusi galėčiau pereiti ir į turintį tris). Antra, rasiu mentorių, išmintingą Obi-Wano Kenobi tipo žmogų, kuris atpažins manyje glūdinčią Galią ir išmokys burnos ir nosies paslapčių. Trečia, išlaikysiu Somelję magistrų tarybos rengiamą sertifikuoto somelję egzaminą – dienos trukmės testą vyno profesionalams, kad pakilčiau į aukštesnį vyno pramonės ešeloną.

23

Tik vėliau sužinojau, kad patys somelję žmones, panašius į mane, vadina civiliokais – pašaliniais, klientais, mėgėjais, kurie nežino, ką reiškia didžiąją dienos dalį žvarbiame rūsyje skaičiuoti tūkstančius vyno butelių arba perkalbėti nervingą restorano savininko bičiulį, kuris atsisakė gerti jam atkimštą 2 100 dolerių vertės 1988-ųjų *Guigal* vyną *La Landonne*, nes šis jam pasirodė „per silpnas“ (tai tas pats, kas tvirtinti, kad prieštankinis pabūklas – „nepakankamai sprogus“). Civilioikai ir net vynus kolekcionuojantys žinovai *iš tikro* nežino, ką reiškia gyventi – ir atitinkamai perdėlioti visą savo gyvenimą – dėl kelių akimirkos trukmės cheminių reakcijų ant liežuvio ar nosies ertmėse. Civilioikai mėgaujasi vynu; somelję jam atsiduoda, apakinti liepsnojančios aistros, kuri kartais veda prie neracionalių, netgi saviDestrukcinų gyvenimiškų pasirinkimų. Prie civiliokų prisitaikoma, nes somelję lyg ir yra tam, kad juos aptarnautų, o komercinė sankloda reikalauja, kad pavalgis kažkas apmokėtų sąskaitą. Tačiau civiliokai laikomi per ištiestą ranką – yra riba, kurios jiems nevalia peržengti. Šie neįšventinti mėgėjai – klasė, kuriai aš neginčijamai priklausiau, – neverti patekti į šventus somelję vyno rūsius, grupines degustacijas ar restoranų kolektyvus.

Trumpai tariant, pradinis pasitikėjimas savimi mane suklaidino. Ir nors per kelis pirmuosius mėnesius pabendračiau su

daugybe vyno pasaulio žmonių, vienintelis gebėjimas, kurį tikrai įvaldžiau, buvo parinkti, koks vynas geriausiai dera prie dosniai man patiekto suvokimo, kaip smarkiai aš klydau, porcijos. (Atsakymas: bet koks.)

24

Maždaug taip atrodė mano gyvenimas, kai susipažinau su Joe Campanale. Visi mano kalbinti žmonės iš restoranų sferos, kuri šiaip jau garsėja savo šykštumu komplimentams, laikė Joe superžvaigžde. Vos trisdešimties sulaukęs Joe jau buvo Manhatane atidaręs sėkmingų restoranų – ir kaip partneris, ir kaip alkoholio pardavimų vadovas. Jo laimėjimų sąrašas atrodė dar įspūdingesnis, nes Niujorkui žlungantys restoranai būdingi lygiai taip, kaip nafta Saudo Arabijai. Restoranų savininkai pasakodavo man vis tą patį juokelį: „Kaip restoranų versle susikrauti nediduką kapitalą? Pradėk turėdamas didelį kapitalą.“

Visuose darbo, kurį norėjau gauti, skelbimuose buvo reikalaujama vieno dalyko, kurio neturėjau: darbo patirties. Tačiau patirties galėjau įgauti tik dirbdama. Bet kuriame susitikime, per kurį turėjau progos skleisti žinią apie save, kaip vertą šio darbo žmogų, ėmiausi vadovautis strategija: iki galo neprarasdama žurnalistės principų užsimindavau, kad norėčiau parašyti puikią apžvalgą apie nuostabius dalykus, vykstančius restorane [čia įterpkite restorano pavadinimą]. Ir tada, lyg tarp kitko, pasisakydavau, kad siekiu tapti someljė. Sekėsi prastokai. Jaučiausi kaip nelaimingas žvejys, kuris paskutinį kartą, prieš grįždamas į krantą tuščiomis, užmeta meškerę. Tačiau su Joe nutiko šis tas keista. Užkibo.

„Mūsų vyno rūšio pagalbinkas susižalojo ir nebegalės atlikti būtino... – Joe žvilgsnis nukrypo į mano bicepsus. – Na, šio tokio fizinio darbo, – paaiškino. – Dėžes kilnoti galėtumėt?“

Ne visai, ne, bet Joe aš to, žinoma, nepasakiau. Rūpėjo išgirsti daugiau apie tą vyno rūšio pagalbinko darbą, kuris man skambėjo lyg anachronizmas – kaminkrėčio ar šauklio, pranešančio miestui naujienas, pareigybė. Netrukus paaiškėjo, kad vyno rūšio pagalbinkas – mandagioji versija. Restorane tokį žmogų



vadino „rūsio žiurke“. Skambesiu ankstesniam mano titului „vyriausioji technologijų skilties redaktorė“ tai neprilygo. Tiek jau to. Man žūtbut reikėjo darbo. Desperatiškai norėjau prasibrauti į šią sritį, įrodyti visiems mane mylintiems, kad tiesiu taikymu nekeliauju į reabilitacijos kliniką, ir šios desperacijos pakako, kad atsisakyčiau matyti įspėjamuosius ženklus.

Pasiūlymą priėmiau iškart. Dirbsiu *L'Apicio* – naujausiame ir didžiausiame augančios Joe imperijos restorane. Darbo pokalbis truko įtartinai trumpai ir buvo ne visai aišku, ką tiksliai man reikės daryti. Restoranas mokėjo 10 dolerių už valandą, bet tikrasis atlygis buvo galimybė semtis iš Joe žinių ir turėti prieigą prie jo vynu.

Bedarbystės mėnesiais kaupiau karjeros patarimus iš someljė ir vyno pramonės veteranų. Jie nupiešė man tradicinės pameistrių ir patronų sistemos vaizdą, kuris atrodė artimesnis Renesanso laikų Florencijai, o ne XXI amžiaus Niujorkui. Someljė nepanašūs į teisininkus. Nėra privalomų formalių studijų ar valstybinių licencijų, kurias turi gauti norėdamas dirbti savo darbą. Teoriškai kiekvienas valso žingsneliu gali įsliuogti į restoraną ir *pasivadinti* someljė. Tačiau praktika – kitokia. Ypač tokiaame pasaulinio lygio maisto mylėtojų mieste kaip Niujorkas – tai būtų tas pats, kas išokus į pasmukusias kelnes ir dryžuotus marškinėlius bandyti įsitrinti į Niujorko *Yankees* komandos parodomąsias varžybas. Jei turi tikslą tapti someljė viename geriausių pasaulio restoranų, kelias bus toks sunkus, kad teisės universitetas atrodytų kaip trumpas ir nieko nekainuojantis pasivaikščiojimas parke.

Neoficialioje pameistrių sistemoje naujokas darbą gali pradėti nuo rūsio žiurkės, vėliau tapti padavėjo pagalbininku arba už vyno atsargas atsakingu darbuotoju, paskui pereiti iki patarnautojo, patiekiančio vyną, dar vėliau pakilti iki someljė ir galiausiai vieną dieną – galbūt vyriausiuoju someljė arba vadovu, atsakingu už restorano gėrimus: nuo espresso kavos iki *Zinfandel* vyno. Galiausiai gali tapti restorano vadovu arba visos restoranų grupės

vyno vadovu. Ankstesnių kartų someljė reputacija gimė informacijai keliaujant iš lūpų į lūpas – pasinaudojęs geru mentoriaus vardu, darbą galėjai gauti lengviau. Tačiau konkurencija auga ir dabar kylantys vyno profesionalai karjeros siekia derindami senųjų laikų metodus su diplomais, pažymėjimais ir sertifikatais tokių imponantiško vardo organizacijų, kaip Vyno magistrų institutas, mokymų institucijos *Wine & Spirit Education Trust* arba Someljė magistrų taryba. Norint gauti darbą geriausiuose restoranuose, gali praeiti ne vieneri metai, ir dar būtina turėti tobulą talento, charizmos ir dar to *je ne sais quoi* – nežinia ko, ko niekur neišmoksi, kombinaciją.

Vyno rūsiu žiurkės darbas – ne toks ir patrauklus, tačiau jis puikiai tiko mano (pakoreguotam) planui. Joe patikino, kad darbas restorane leis man susidaryti vyno rinkos vaizdą – ką geriausiai perka, kada, kas, kaip, už kiek – ir kad vyno regionus pažinsiu vien rūsyje dėliodama vyno butelius. Be to, *quid pro quo*<sup>\*</sup>, galiojantis vyno versle, garantuos, kad mainais už savo darbą gausiu begalę progų ragauti įvairiausio vyno. Kiekvieną ketvirtadienį turėsiu *carte blanche*<sup>\*\*</sup> ragauti vynus kartu su Joe, kuris vieną po kito priiminėja platintojus, trokštančius, kad jų parduodamas vynas „dalyvautų perklausoje“ ir patektų į restoranų vynraščius – vadinamąsias vyno kortas. Negana to, galėsiu nemokamai ragauti vyno, kiek tik pakelsiu, kone kasdien vykstančiose vietinių platintojų vyno degustacijose, kuriose Joe komanda miesto someljė demonstruoja savo naujienas.

Tam tikra prasme, pradedantiesiems vyno pasaulyje atlygis išmokamas ne pinigais, o skoniais. Jauni someljė labiausiai trokšta darbo vietų, kuriose gautų progų ragauti pačių įvairiausių vynu. Pažįstu someljė, kuris atsisakė vyno vadovo posto madingame Napos slėnio restorane – ir merginos, ir namo, ir automobilio, ir

\* Paslauga už paslaugą. (Lot.)

\*\* Neribojama laisvė, galimybė elgtis kaip nori. (Pranc.)

šuns – mainais į ne tokį prestižinį darbą Niujorke dėl vienintelio tikslo: tobulinti savo degustacinius įgūdžius. „Niujorke aš per vieną vakarą galiu paragauti daugiau vynų nei Kalifornijoje per metus“, – aiškino jis.

Būdama rūšio žiurke per savaitę savarankiškai pagurkšnočiau nuo trijų iki keturių (pigių) vynų, o darbe per savaitę išragaučiau dešimtis, jei ne šimtus, vynų iš visų įsivaizduojamų regionų ir už pačią įvairiausią kainą. Štai kodėl tapti meistrišku degustuotoju beveik neįmanoma, nebent dirbi vyno versle arba esi labai, labai turtingas. Dirbant šiame restorane man pasitaikys progų paragauti tūkstančių ar dešimčių tūkstančių vertės vyno, nemokant už jį nė cento. Man – naujokei, siekiančiai sukrauti galvoje skonių biblioteką nuo nulio, Joe pasiūlymas buvo tarsi išsipildžiusi svajonė. Bet kai ką Joe apdairiai nutylėjo – svajonių darbas mano pirmtakams dažnai pasibaigdavo nelaimė.

27

Trečiadienį pirmą valandą dienos atvykau prisistatyti restorano *L'Apicio* gėrimų vadovo asistentei Larai Lowenhar. Tai buvo moteris, perkopusi trisdešimtmetį, plonais lyg pieštuku išbrėžtais antakiais, apvaliais skruostais, tamsiai raudonai dažytais lūpomis, kurių spalva derėjo prie išpuoselėtų lakuotų nagų. Ji supažindino mane su marga anksčiau čia dirbusių vyno rūšio žiurkių istorija.

Pirmoji rūšio žiurkė į atmintį visiems įsirėžė stipriausiai. Tempdama vyno dėžes laiptais į viršų ji garsiai alsuodavo ir pūškuodavo, o jos veidas tapdavo „išties raudonas“. Ilgai netraukė. Ją pakeitusi mergina rūsyje nuolat verkė. „Jai visko buvo per daug, – kalbėjo Lara kimiu balsu, kuris, kaip spėjau, buvo dešimtmečio, praleisto rékaujant triukšminguose restoranuose, palikimas. – Kai sakau „fizinis darbas“, nejuokauju. Jai to buvo *per daug*.“ Po jos dirbusi mergina pasiligojo – nukrito cukraus kiekis kraujyje,

o dar vėliau restorane įdarbinta mergina ir yra toji, kuri susižalavo, ir kuri kėlė problemų nuo pat pradžių.

„Neatsimenu jos vardo, štai kokia nereikšminga ji buvo, – atsiduso Lara. – Iš tikrųjų tai su ja kantrybės išbandymų patyriau daugiausia, nes niekaip nesupratau, kas negerai. Ji mokė mane, kaip valdytis nerėkus... Kaip ji mane nervino.“ O dabar Larai tekau aš.

28

„Esu labai kantri“, – pranešė ji. Nuskambėjo kaip įspėjimas ar vienas tų nieko vertų patikrinimų „delfinai nenukentėjo“, kurie kelia įtarimą vien jau todėl, kad buvo išstarti.

Mano turą po *L'Apicio* Lara pradėjo nuo personalo durų, kuriomis nuo šiol man reikės naudotis. Pro dvivėres restorano, įsikūrusio Žemutiniame Ist Saide šalia vandens šildytuvų remonto dirbtuvių ir šviežiai spaudžiamų sulčių parduotuvės, duris iš Rytų pirmosios gatvės patekdavai tiesiai į dūzgiančią virtuvę. Ten buvo tiek triukšmo ir veiksmo, tad iškart pasipainiojau kažkam po kojomis. Šokau į šalį norėdama išvengti dviejų skardų su keptomis daržovėmis ir įpuoliau į padėklą su žvakidėmis. Lara, nuovokiai supratusi, kad keliu pavojų ir sau, ir kitiems, iškart pradėjo litaniją apie restorano elgesio taisykles. „Kai atsiduri kažkam už nugaros, eidama pro šalį arba turi uždėti ranką tam žmogui ant nugaros, arba sakyti „už tavęs“, kad jis žinotų, jog eini, ir neatsisuktų“, – kantriai instruktavo mane. Praėjome kroksais avintį vyrą, kuris svaidė suplotas kartonines dėžes į šiukšlių konteinerį, tada pro kažką (UŽ TAVĘS!), nešantį į plautuvę sriubos puodus. Žmonės virtuvėje blizgino taures, dorėjo grybus, svėrė tarkuotą parmezaną ir niūniavo pritardami Shakirai. O už jų prie baltų zigzagais išdėliotų stalų vyko tikrasis veiksmas. Tumulas kūnų kilnojo varinius puodus ir švytravo peiliais per žalumynų saujas. Larai net nekilo minties manęs per tą minią vesti.

Šitam pasauliui aš nepriklausiau. Man buvo skirta užsirakinti vienai mažoje, tamsioje, šaltoje spintoje, kurią Lara prakilniai pristatė kaip vyno rūšį. Jis buvo toks siauras, kad dviese surėmusios

pečius nebūtume išsitekusios; tokio ilgio, kad jame tilpo keturiasdešimt šonais suglaustų vyno butelių; tokio aukščio, kad viršutines lentynas galėjau matyti tik pasilypėjusi ant batų kulniukų plonumo metalinių kopėčių.

„O štai čia yra *Biblija*, – pasakė man į rankas įbrukdama lentelę su prisegtais garankščiuotais balto popieriaus lapais. – Svarbiausias dalykas tavo gyvenime.“

Svarbiausias dalykas mano gyvenime iš pažiūros atrodė surašytas slaptu kodu. Bukai įsisteilijau į eilutę: *DETTORI MOSCA-DEDDU 2010 L12 DE*.

„Tai mūsų rūsio žemėlapis. Vynai surašyti abėcėlės tvarka pagal gamintojus, nurodant vyno pavadinimą, vynmetį ir tikslią rūsio vietą, kurioje yra padėti“, – aiškino Lara.

*L12 DE* – nuoroda į butelius kairėje rūsio pusėje, 12 eilėje, stulpeliuose nuo D iki E. *Dettori* – Tenute Dettori, gamintojo, trumpinys. *Moscadeddu* reiškė *nome di fantasia*, išgalvotą vardą, kuriuo vyndarys pavadino tam tikrą vynu liniją, norėdamas juos atskirti. Arba, bent jau man susidarė toks įspūdis, norėdamas pakankinti rūsio žiurkes – tokias, kaip aš. Lara bandė padėti man susigaudyti. Aiškino, kad butelio etiketėse dažniausiai nurodomas gamintojas, išgalvotasis vyno pavadinimas ir vintažas (vynuogių derliaus metai). Taip pat gali būti pažymėta vynuogių veislė (*Pinot Gris, Fiano, Aglianico*) ir apeliacija – regionas, kuriame užaugintos vynuogės (Sonomos slėnis, Soavė, Kjantis), bet dažniausiai abu nurodomi nebus. Ypač europietiški vynu gamintojai linkę manyti, kad pakanka nurodyti apeliaciją ir vyno gėrėjas iškart žinos, iš kokios veislės vynuogių tas vynas pagamintas. Ir kad tik menko protelio miesčionys gali nežinoti, kad pagal įstatymus Kjančio vynai, priskiriami kokybę garantuojančiai DOCG kategorijai (sutrumpintai *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*), turi būti gaminami naudojant bent 70 procentų *Sangiovese* veislės vynuogių. Tas pats ir su DOCG *Barolo*, kuris gaminamas iš 100 procentų *Nebbiolo* veislės vynuogių.

Paėmiau butelį iš *L15 J* ir apžiūrėjau etiketę, norėdama įsitikinti, ar susidorosiu viena pati. Viršuje milžiniškomis raidėmis buvo užrašyta *Coenobium*. Greičiausiai tai – gamintojas.

„Ko-no-by-jum?“ – spėjau.

Užrašas reiškė vyno pavadinimą ir buvo tariamas „se-no-by-jum“. Pabandžiau dar kartą. *Lacijus*? Taip vadinosi regionas. Lara braukė pirštu per ilgą pastraipą italų kalba, praleisdama smulkiu šriftu pažymėtą vyno stiprumą laipsniais, butelio numerį, sulfitus ir valstybinį identifikacijos numerį. Sustoję ji prie mikroskopinio dydžio teksto etiketės apačioje. *Monastero Suore Cistercensi*. Štai ir gamintojas. Na, žinoma.

Buvau atsakinga už visų naujai atkeliavusių vyno butelių vietą rūsyje. Jei rūsyje jos nebuvo, turėjau jos pasidaryti. Išpakuoti butelius, kiekvieną paguldyti į lovelį ir *Biblijoje* pažymėti, kur jį padėjau.

„Man nesvarbu, kur kas padėta, – tarė Lara. Tada patylėjo ir pasitaisė. – Bet, taip, dažniau perkamus vynus, tokius, kaip šis, turėtum laikyti čia. – Tada dar pamąstė. – O šito, – parodė raudonojo vyno butelį, kuris niekuo nesiskyrė nuo kitų, – čia būti neturėtų.“ Larai *tikrai* rūpėjo, kaip sudėliosiu butelius į lentynas, nes vadinamasis vyno rūsys buvo matomas iš pagrindinės *L'Apicio* salės. „Kai ištrauki vieną, už jo buvusį butelį turi patraukti į priekį (viename lovelyje telpa po du), nes taip rūsys atrodo pilnas.“ Ir dar reikia nieko neprivelti, kitaip klientui užsisakius vyno gali būti sunku jį rasti. „O tai mums gadina gyvenimą.“

Bandžiau užsirašyti nepaliaujamą Laros srautą, kuris man skambėjo lyg užsienio kalba. „Jei kas sako *VT*, vadinasi, tai *VT*, nebent restorane – 86“. „Tavasis *v-miksas* nuo šiol bus ant atsargų žemėlapiu lentos.“ Ir tai labai svarbu, nes turiu nuolat skrupulingai tikrinti *v-miksą* (palaukit, ką tokį?) ant *atsargų žemėlapiu* (kur tai yra?), kad padaryčiau kažką, ko nė nesupratau. Man taip pat reikės turėti *PU* (gal galit pakartoti?), kurį Lara pasižadėjo atsiųsti man prieš atkeliaujant kitai vyno partijai. Nauji baltieji

vynai turi sugulti į mažąjį šaldytuvą ir Lara nori, kad kiekvieno jų... būtų po du? Tris? *Šūdas*. Ji išleido mane iš rūsio, kurį turėjau laikyti vampyrams tinkamoje tamsoje, kad miegantis vynas nešiltų, ir mes stabtelėjome priešais liemens aukštį siekiančius šaldytuvus po baru. Pasinaudojau tarp pyškinamų instrukcijų stojusia pauze, kad pasitikslinčiau: *VT* reiškė „vyną, parduodamą taurėmis“, *86* – „atsargos baigėsi“, *PU* – „pirkimo užsakymas“, *v-miksas* – sutrumpintai „vyno asortimentas“, o štai dideli metaliniai dubenys su aštriu padažu aplieta vištiena ir ryžiais, kuriuos užmačiau patalpos kampe, buvo „šeimos valgis“ personalui.

„Vieni kitus vadiname šeima, – tarė Lara, – nes kartu praleidžiame daugiau laiko nei su tikraisiais šeimos nariais.“

Ji įvedė mane į drabužinę ir iškėlusi ranką patraukė kopėčias, kurios išsilankstė nuo liuko lubose. Išklibusios kopėčios kiek priminė tą aukštą daiktą, kurį tapydami naudoja dailininkai, tik jos buvo statesnės, kabojo ore ir savo laiką jau buvo atitarnavusios. Kopėčiomis galėjai užkilti į palėpę, kuri atrodė labai tamsi, labai užgrūsta ir anaipol neviliojanti vieta, prikimšta kartoninių dėžių ir skalbinių – uniformų, staltiesėlių, šluosčių. Čia krovė viską, kas netilpo rūsyje. Nuomos kainos Niujorke tokios didelės, kad Larai teko rizikuoti, renkantis ne tokias ir idealias vyno laikymo sąlygas ir netelpančius butelius krauti palubėje. Lara paragino mane palypėti „baisiomis kopėčiomis“ – jos žodžiai – iki vadinamosios aikštelės, kuri iš tikro buvo vos pėdos pločio rėmas virš angos lubose. Ant jos turėjome tilpti dviese – aš ir dėžė vyno. Tačiau net vienam ji atrodė per maža. Mano užduotis buvo sunešioti dvylika vyno dėžių (maždaug po 20 kilogramų, kas sudaro kone trečdalį mano kūno svorio) aukštyn ir žemyn iš palėpės tomis „baisiomis kopėčiomis“.

„Pati jų bijau, nors laipioju jau dvejus metus“, – prisipažino Lara. Užsikabarojau pro tą ankštą angą po stogu ir žiūrėjau, kaip Lara demonstruoja mažiausiai rizikingą būdą nusileisti žemyn. Pasirodo, saugiausia yra atsistėti ant žemės ir tada po kelis colius

stumti savo kūną kartu su vyno dėže link angos krašto ir kopėčių, tada stotis ant viršutinių skersinių ir prispaudus dėžę su dvylika vyno butelių prie krūtinės iš visų jėgų laikytis ir nesvirti į priekį link žemai esančių betoninių grindų. „Mačiau, kaip keli žmonės nėrė žemyn galva, linksmai tikrai neatrodė“, – suskubo pasisakyti Lara.

32

Nesu iš tų žmonių, kurie dažnai vaizduojasi savo pačių mirtį, tačiau aiškiai supratau, kad mirti gabenant *Pinot Grigio* vyno butelius privilegijuotiems jupiams yra: a) ne tas būdas išeiti iš šio pasaulio, kokio norėčiau, b) gana reali galimybė.

Negalėjau susilaikyti nepavydėjusi virtuvės šefams. Jų rankose – spalvingas, suprantamas, jiems žinomas ir atpažįstamas maistas. Aš gi turėjau 1 800 šaltų vyno butelių, kurių pavadinimų net išstarti nemokėjau, pagamintų vietose ir iš tokių vynuogių, apie kurias nė nebuvau girdėjusi. Šefai sukosi po virtuvę kartu, kaip komanda. Aš buvau pati viena. Jie taip pat jautė tvirtą pagrindą po kojomis. Tai bent papuoliau.

Dirbdama žurnaliste penkerius metus laikiausi daugmaž vienos rutinos: keldavausi ryte, metro važiuodavau į Aštuntąją gatvę, biurą pasiekdavau apie pusę dešimtos, kaip tik prasidedant redakcijos susirinkimui. Joe dėka tapusi vyno rūšio žiurke pradėjau lankytis nemokamose degustacijose, kurias rengia vyno platintojai – tarpininkai, prekybininkams arba restoranams tiekiantys savo pačių importuotus arba iš importuotojų nupirktus vynus. Tapusi oficialia Niujorko vynininkų armijos nare, savo pirmąją vyno taurę gurkšnodavau beveik tuo pat metu, kaip anksčiau akimis bėgdavau per rytines antraštes. Didžiąją dienų dalį vidudienį jau būdavau apsvaigusi, apie antrą valandą dienos – pagiringa, o ketvirtą popiet atgailaujanti dėl mėšainio, sukirsto per pietus.