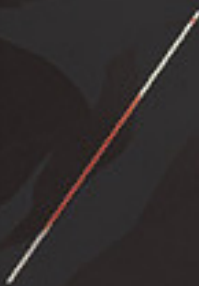


BIANCA
BOSKER



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 someljeriais, 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 susidėlioju paklausiusi daugiau nei dvidešimties someljė, 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 atsišvietimo 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 vaikinasis – 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 pirštinių 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. Išstisus 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 smulkiusias 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 ištverti? 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, tamaisiais 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 apsidimų. 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 vynu, 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 skoniui 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 koki Toskanos ikonoklastą, pasiuntusį Italijos vyno gamybos taisyklės *Vaffanculo!** ir savo ūkį apsinusį 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 klieidi 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, nejauciame 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.)