

atradimai

# Vyndariai Pietų Afrikoje drąsiai laužo taisykles

„Užsakyk viešbutį trims naktims, susiplanuok kelis susitikimus, visa kita palik saviagai“, – šiuo bičiulio patarimu, kaip rengtis kelionei į Pietų Afrikos Respubliką (PAR), pasinaudojo vyno žinovė Jurgita Karinauskaitė (35 m). Ir nenusivylė. Egzotiškame ir draugiškame krašte ji patyrė daug atradimų.



Klimato sąlygos leidžia Pietų Afrikoje auginti bet kurios veislės vynuoges.



Nuotr. iš esmininio albumo

Afrikoje derlių skina vyninių darbuotojai, kitu metu atliekantys įvairiausius darbus vynuogynuose arba vinyvinėje.

Jūratė SPRINDŽIŪNAITĖ

Jurgita pernai rudenį skynė derlių Bordo regiono (Prancūzija) vynuogynuose. Grįžusi į Lietuvą ji su bičule Karolina juokaudamos pasvajojo, kad šia malonia veikla būtų galima užsiimti dukart per metus: Pietų ir Šiaurės pusrutulyje. Karolina prisiminė turinti bičiulį Pietų Afrikos Respublikoje, be to, dirbantį vienoje vinyvinėje. Parašė jam laiška, o tuomet viskas ir prasidėjo. „Niekada neturėjau didelio noro pažinti Pietų Afrikos Respublikos vyno – pasaulyje vyrąja nuomonė, kad ši šalis dideliais kiekiais gamina vyno žaliavą ir neturi nieko, kas būtų verta dėmesio. Tačiau vos ne iš dangaus nukritus galimybei pažinti tokią egzotišką šalį būtų kvaila ją nepasinaudoti“, – pasakojo Jurgita.

Dar prieš kelionę ji perskaitė keletą tarptautinių vyno ekspertų rašinių, užrašų knygelėje pasižymėjo vinynes, kurias verta aplankyti. Bet jau po poros apsilankymų vyno ūkiuose ir pokalbių su vyndariais nuomonė apie tenyktį vyną pasikeitė. Jurgita turėjo planą išsamiai pažinti baltąjį „Chardonnay“, „Chenin Blanc“ bei raudonąjį „Pinotage“, kuris gaminamas iš 1925 metais Pietų Afrikoje sukryžmintos „Pinotage“ vynuogių veislės.

Tačiau atsiderus tolimoje šalyje planai pasikeitė – per tris savaites lietuviškas ragavo „Chardonnay“, „Pinot Noir“ bei iš tradicinių Bordo regiono vynuogių pagamintą vyną. Pietų Afrikos Respublikos klimatas ir dirvožemis leidžia auginti visas įmanomas pasaulio vynuoges. Įdomu, kad vietiniai beveik negeria „Pinotage“, o namų šeimininkės domina tik šiuo užrašų pažymėtos staltiesės, prijuosės ir servetėlės. Iš vaizdo parduotuvėse galima susidaryti nuomonę, kad dabar šioje šalyje populiariausias yra „Syrah“ – jis užima gal pusę visų parduotuvų lentynų. Merginų draugai Lietuvoje, išgirs-

davę apie jų planuojamą tolimą kelionę, neretai perspėdavo, kad baltodžiūms ten nesaugu netgi didmiesčių kvartaluose.

„Neturėjome išankstinių nuostatų, tačiau ir neplanavome naktimis vaikščioti gatvėmis, lankytis lūšnynuose. Bet kuriame pasaulio krašte yra pavojų, tik nereikia jų ieškoti. Vilniuje naktį nevažiuoju pasivaikščioti į čigonų taborą arba stoties rajoną“, – aiškino Jurgita.

Pietų Afrikos Respublikos gyventojai – tiek baltieji, tiek juodaodžiai – jai pasirodė labai draugiški. Kai lietuvis susitiko su vietiniu bandydavo susigaudyti žemėlapyje, visada kas nors priedavo ir pasiteiravo, ar nereikia pagalbos.

Keliautojos savaitei išsinuomojo automobilį ir juo keliavo po šalį. Vieną vakarą jos taip ilgai žavėjosi gražia vandenyno pakrante, kad net nepajuto, kaip sutemo. O aštuntą valandą vakaro – jau tamsu.

„Nebuvome užsisakiusios nakvyinės. Sustojome keliuose kaimeliuose, pasiprašėme priimamos, bet šeiminiškai jau miegojo arba neturėjo laisvų kambarių. Teko važiuoti į artimiausią miestą, kurį pasiekėme tik vidurnaktį, bet be jokių nuotykių, visiškai saugiai“, – prisimena vilnietė.

Derliaus skynimas Pietų Afrikos Respublikoje ir Europoje – visiškai skirtingas. Pirmiausia – Afrikoje niekas isteriškai nepanikuoja dėl oro sąlygų, kurios per dieną gali sugadinti visus metus puoselėtą vynuogių derlių.

Ten didžiausias rūpestis – karštis. Kovo pradžioje artėjant vidurdieniui termometro stulpelis pakyla iki 40 laipsnių. Tokiomis sąlygomis ne bet kas gali dirbti, o ir vynuogius skinti negalima. Todėl darbas vynuogynuose prasideda šeštą valandą ryto, o baigiasi prieš vidurdienį.

Bordo regione einant į vynuogyną reikia apsiauti guminius batus, saugančius nuo šlapio molio, o Afrikoje būtinas tvirtas odinis apavas, saugantis nuo gyvačių.

Europoje skinti derliaus atvyksta



Vyno žinovė J. Karinauskaitė iš arti pažino PAR vinyvininkystės paslaptis.



Kiekviename vyno ūkyje įrengti restoranai svetingai priima šio gėrimo mėgėjus ir turistus.

skynėjai, šį darbą dirbantys daug metų, o Afrikoje – vinyvinių darbuotojai, kitu metu atliekantys įvairiausius darbus vynuogynuose arba vinyvinėje.

Didžiulį įspūdį keliautojoms paliko legendinė vinyvinė „Klein Constantia“, kurią dar 1685 metais įkūrė olandai. Visame pasaulyje ji žinoma dėl natūralaus saldžiojo vyno „Klein Constantia“ ir yra tarsi PAR vyndarystės ambasador.

Istoriniai šaltiniai byloja – imperatorių Napoleonas, ištremtas į Šv. Elenos salą, užsisakė tik šio vyno.

Jo gamybai renkamos uogos jau būna panašios į razinas – jose susikaupia išskirtinai daug cukraus.

„Suprantama, derlius renkamas tik rankomis ir po vieną uogą. Skynėjai turi išmanyti, kuri uoga jau tinkamai

prinokusi, o kurią dar verta palikti ant vynnmedžio. Šioje vinyvinėje darbuotojai supažindinami su vyndaryste, jiems aiškinama, kodėl vynas gaminamas būtent taip, o ne kitaip“, – išskirtinai šeiminiškai požiūriu žavėjosi Jurgita.

Vinyvinės savininkai pasakojo, kad pas juos žmonės dirba po 15–20 metų. Imant derlių jie suskirstomi į dvi komandas, kurios rungtis ne dėl kiekybės, o dėl kokybiškai surinktų uogų.

Per vieną darbo dieną patyręs rinkėjas surenka apie vieną kilogramą uogų. Pagaminti litrą desertinio vyno reikia 10 kilogramų uogų.

Pietų Afrikos Respublika – rojus eksperimentuoti linkusiams vynda-

riams, mat čia geros ir labai skirtingos klimato sąlygos, tačiau nėra griežtų vyndarystės reikalavimų.

Nusipirkti žemės sklypą svetimšaliams didelių ribojimų nėra, todėl pastaruoju metu savo išradimą demonstruoja 35–40 metų vyndariai, labiau primenantys pankus nei sunkaus darbo nustekentus žemdirbius.

Tarptautinėse vyno parodose juos lengva pažinti: jie neviki kostiumų ar nuobodžių megztinių, jų galvas puošia vėliniai, o veidai apžėlę barzda.

„Kai jie nedirba, pasiima banglentę ir eina prie vandenyno gaudyti bangų. Tokių vyndarių vyną gali gerti žmogus, pasitikintis savo gomuriu ir nesivaikantis stereotipų bei įvaizdžių. Ragaujant jų vyną sunku atpažinti vynuogių veislę, iš kurios jis pagamintas“, – atradimais tolimoje šalyje džiaugėsi vyno žinovė.

PAR vinyvinės labai atviros turistams, ypač esančios vandenynų pakrantės zonoje. Lietuvis pastebėjo, kad beveik kiekvienoje yra vienas ar du restora-

nai, apsupti parkų ir sodų. Vinyvinės šeiminiškai į krepšį prideda vyno, užkandžių ir išleidžia svečius į gamtą. Taip nejuokiamis gali praleisti pusdienį.

Restoranuose vyrąja europietiška virtuvė, gausu patiekalų iš ėrienos, vištienos ir vietos žuvų, kurios primena tunus arba skumbres.

„Jeimi išsamiau kalbėti apie vyną, dažniausiai iš kažkur atsiranda vyndarys, pakviečia paragauti šviežutėlio, dar besifermentuojančio arba ažuolo statinėse bręstančio vyno, po to net

## Gomurį pamalonina gardi lietuviška duona

Parduotuvė lentynose akį patraukė „Mentoros“ ženklą pažymėti nauji „Gardžiosios“ duonos šeimoms gaminiai. Išskirtinės duonos kepalėliai ne tik pajavirino šeimos stalą, bet ir paskatino pasidomėti, koks šios duonos atsiradimo kelias.

Iveta SKLIUTAITĖ

Pravėrus Kaune įsikūrusios 6 tūkst. kvadratinį metrų ploto kepyklos „Mentora“ duris padvelkia malonus duonos kvapas. Atrodo, lyg būtum patekęs į senolių, kepančių duoną krosnyje, gryčią.

„Gardžiosios“ šeimos duonai naudojame originalius receptus, kurių paslaptis man atvėrė keptėjos, duonos kepimo tradicijas puoselėjančios iš kartos į kartą.

Maždaug metus tobulinę šiuos receptus šį pavasarį pristatėme naują – „Gardžiosios“ duonos šeimoms gaminius“, – sakė kepyklos „Mentora“ gamybos vadovė Dalia Pumputienė.

Ieškodami naujų receptų įmonės vadovai nuolat važinėja po įvairius Lietuvos regionus. Juos domina, kaip senieji kaimo kepačiai ruošia raugą, maišo tešlą, kepa duoną – svarbi kiekviena smulkmena.

Taip pat norima, kad nenuiektų į praeitį senosios duonos kepimo tradicijos, kad išliktų senieji receptai, liktų pagarbą duonai, nei ji nuo senovės buvo ne tik maistas, bet ir laikyta šventa.

„Kaimo duonkepiai darbą atlieka ne tik profesionaliai, bet ir su didele meile. Duona mėgta būti mylima ir glostoma. Didelėje kepykloje paglostyti kiekvieno kepalą neįmanoma, bet žmogiškasis veiksnys čia labai svarbus.

Savo darbą mėgstantys patyrę įmonės darbuotojai žino, kaip iš natūralių produktų paruošti raugą, sumaišyti tešlą, kada į krosnį pašauti duonos kepalus, kad jie būtų išskirtinio skonio ir kvapo“, – pasakojo D. Pumputienė.

„Mentoros“ duona kepama krosnyse, kurių pagrindu – natūralus akmuo. Tai duonos kepimo procesui suteikia išskirtinumą.

Nuo 1991 metų sėkmingai veikianči viena pirmųjų Lietuvoje privačių duonos kepyklų siekia, kad ant vartotojų stalo visada būtų šviežia, skani, kvapi ir išvaizdi duona.

Daugėjant kokybiškos produkcijos nedidelė įmonė „Mentora“ išaugo į vieną didžiausių ir moderniausių šalies kepyklų. Šiuo metu joje dirba per 150 darbuotojų, kepykla siūlo daugiau nei 50 pavadinimų duonos kepinių.

„Mentoros“ pardavimo ir rinkodaros vadovo Rimo Gedžiūno teigimu, aukštas įmonės įvertinimas yra tai, kad jos kepama gardžią duoną pripažįsta ne tik Lietuvos, bet ir užsienio pirkėjai.

Įmonė kepinus eksportuoja į Angliją, Airiją, Rusiją, Ispaniją, JAV, Lenkiją, Graikiją. Šiose šalyse parkėjų nuolat gausėja.

„Mūsų produkcija užsienio šalių verslininkai domisi dėl to, kad juos vilioja išskirtinis lietuviškos duonos skonis, aukšta jos kokybė, nes duona gaminama iš aukščiausios kokybės produktų.

Pardavimo ir rinkodaros vadovas džiaugėsi, kad duonos pardavimas ir populiarumas Lietuvoje kasmet didėja.

„Mums nereikia rengti didelių reklamų kampanijų, duonos vis daugiau



Išvysti, kaip kepama gardi lietuviška „Mentoros“ duona, gali kiekvienas.

Užs. Nr. 3A015-54

parduodama dėl aukštos kokybės, išskirtinių receptų ir kepimo subtilybių, kurias išmano tik „Mentoros“ kepačiai. Tikrai galime patenkinti augančią mūsų gaminių paklausą, nes pastatė bene moderniausias Baltijos šalyse gamyklą galime iškepti iki 100 tonų duonos per parą“, – sakė R. Gedžiūnas.

Naująją „Gardžiosios“ duonos šeimą sudaro net 7 rūšių išskirtinio skonio iš aukščiausios kokybės žaliavos pagaminti produktai.

Kiekvienas įvertina kvapią ir minkštą „Gardžiąją“ juodą ar šviesiąją duoną, pagardintą saulėgrąžomis.

Net išrankiausiam vartotojui įtinka tamsi kaip naktis „Gardžioji medaus“ duona, kuri sukurta pasitelkus pagrindines madaus sudedamąsias dalis – medų ir žoleles.

„Gardžioji tradicinė“ duona išsiskiria saldžiarūgščiu skoniu ir lengvu salyklo aromatu. Gaminama iš natūralaus raugo ir plikinio, ruginio ir miežinio salyklo.

„Gardžioji baltutė“ džugina mėgstamą baltą duoną. Jos atsiriekus akina riekės baltumas, o paragavus gomurį paliečia švelni rūgštelė, susimai-

pasipiūlo parodyti savo miestelį, apylinkes. Beveik pusė sutiktų žmonių žinojo Lietuvą, o vienas vyndarys net prisipažino susitikęs su mūsų šalies prezidentu“, – juokdamasi pasakojo Jurgita.

Pietų Afrikos Respublikos vyndarystės išskirtinumas – pagarba gamtai. Ir vyndariai dėl to nesijaučia įpareigoti. Ūkiui gali priklausyti pora šimtų hektarų žemės, bet vynuogynai veša tik ketvirtadalyje jų. Visa kita – krūmynai, žolynai, gausybė augalijos ir gyvūnijos.

Beje, vynuogynai įrengti labai šiuolaikiškai, kai kuriuose net yra stebėjimo kameros.

Keli vyndariai lietuviams pasigyrė, kad jų vynuogynuose gyvena leopardas – jie jį matę per kameras. O merginos juokėsi, kad regione tikriausiai yra vienas leopardas, kuris lankosi visuose ūkiuose.

Keli vyndariai lietuviams pasigyrė, kad jų vynuogynuose gyvena leopardas – jie jį matę per kameras. O merginos juokėsi, kad regione tikriausiai yra vienas leopardas, kuris lankosi visuose ūkiuose.

Aukščiau kalnuose esantys vynuogynai kenčia nuo beždžionių, kurios kartais įvalgo pusę saldumo pasižymintį „Chenin Blanc“ vynuogių derlių. Tačiau kovoti su jomis niekas net neketina.

Norinčius keliauti į Pietų Afrikos Respubliką Jurgita išpėja būti pasiruošusius iškęsti didžiulius vėjus. Jie beveik be persto pučia nuo Atlanto ir Indijos vandenynų, tad terasoje prie vaišių stalo nepameduotusi, reikia ieškoti užuovėjos namuose. Nurimsta vėjai tik žiemą. Todėl juokaujama, kad tuo metu šalyje visi nori pirkti nekilnojamąjį turta, bet jis būna brangus. Vasarą, kai svilina karščiai ir siaučia vėjai, būsto kaina nukrinta, bet perkančių būna mažai. ■