

# Staropolskie czyli najlepsze

*Jedną z najbardziej obleganych ekspozycji podczas tegorocznych targów POLAGRA-FOOD było stoisko Nalewek Staropolskich Karola Majewskiego.*

Powodów było kilka - przede wszystkim ten, że słynnych nalewek można było gratisowo poprobować. Można było też je kupić - tyle że zapas przywieziony przez producenta skończył się w połowie targów.

- Nie spodziewaliśmy się takiego powodzenia - usłyszałem na stoisku. Co jest takiego w Nalewkach Staropolskich z podwarszawskich Łomianek, że to nie one szukają klienta, lecz jest akurat na odwrót?

Można by zacząć od ich szaty zewnętrznej - od wyszukanej elegancji wyjątkowo smukłych butelek (o pojemności 50, 200 i 350 ml), produkowanych we Włoszech i zatykanych specjalnie klejonymi korkami. Każdą butelkę ozdabia etykieta, na której, w zależności od smaku nalewki, zobaczymy panoramę któregoś z miast dawnej Rzeczypospolitej - Warszawy, Grodna, Lwowa, Gdańska, Sandomierza, Krakowa. Trudno takiej buteleczki w barku nie zauważyć.

Bardziej jednak od formy ceniona jest treść czyli zawartość buteleczek. A tę stanowią nalewki o niezrównanych smakach, przywróconych życiu dzięki odświeżeniu wielowiekowych receptur i procedur, dzięki którym wytwarzane kiedyś nalewki były atrakcją magnackich i szlacheckich biesiad.

Co dzisiaj decyduje o jakości staropolskich nalewek, nieporównywalnych z produktami na sklepowych półkach, tylko z nazwy przypominającymi ten trunk?

- Jakość surowca i domowa to znaczy ręczna metoda produkcji - odpowiadają w firmie.

Owoce tylko najstarszych, najlepiej przedwojennych odmian, pochodzą z naturalnych upraw, z małych wiejskich sadów, a nawet upraw półdzikich. Rocznie około osiem ton owoców. Do tego trzeba kupić pięć tysięcy litrów spirytusu, oczywiście nie pedzonego nocą lecz najlepszej jakości, 96-procentowego polmosowskiego. I dwie tony cukru. To wystarczy na wytworzenie około 3500 litrów nalewek.

Celowo używam słowa wytworzenie a nie wyprodukowanie kojarzące się raczej z procesem masowym. Tutaj wszystko robi się ręcznie, co butelkę Nalewki Staropolskiej sytuuje bliżej swoistego dzieła sztuki niż użytkowego produktu. Ten ciąg prac ręcznych to mycie i drylowanie owoców, wkładanie ich do szklanych gąsiorów i zasypywanie cukrem zalewanie alkoholem (czyż nie jak w domu?), a następnie wystawianie gąsiorów na słońce, w którym wygrzewają się przez kilka miesięcy. Następnie zawartość gąsiorów przele-

wa się do 500-litrowej kadzi, gdzie dodaniu naturalnych przypraw alkohol nabiera odpowiedniego smaku.

- Nie używamy konserwantów, ulepszczaży smakowych, barwników czy jakichkolwiek środków chemicznych - mówi wiceprezes spółki Klaudiusz Kozłowski. - Aromat naszym nalewkom nadają świeże owoce jałowca, rodzynek, plasty miodu, skórki pomarańczy i cytryny, wanilia, cynamon w laskach, międławy, goździki, świeży imbir, kora dębu, a nawet świeże



*Jedną ze znakomitości - nalewka wiśniowo-pomarańczowa.*

jędy sosen, które decydują o charakterystycznej nucie nalewki Cztery Pory Roku.

Vivaldi wśród nalewek, to jeden z najnowszych smaków, podobnie jak wiśniowo-sliwkowy mogocy uchodzić za szczególne osiągnięcie firmy, obok nalewki wiśniowej tradycyjnej, wiśniowo-miodowej, pomarańczowo-kawowej, imbirówki stryja Dionizego. Kolejne osiem smaków dojrzewa w zakładowej piwnicy, wśród nich absolutna rzadkość - nalewka na płatkach jaśminu. Gąsior z nalewką leżakującą na płatkach jaśminu mogli oglądać na firmowym stoisku uczestnicy tegorocznej POLAGRA-FOOD. Do degustacji ten rarytas będzie gotowy za jakieś dwa lata.

Tyle bowiem, a nawet dłużej musi trwać dojrzewanie nalewek w szklanych gąsiorach. A taka ratafia, której smak powstaje w wyniku wymieszania 40 rodzajów owoców naprawdę dobra jest po pięciu latach leżakowania, najlepsza po dziesięciu. Przy nalewkach naprawdę warto poczekać, to nie to co zmieszać gin z tonikiem.

W ciągu minionych dwudziestu lat Karol Majewski wytworzył nalewki o 350 smakach i ciągle jeszcze szuka nowych kompozycji.

Staropolskie nalewki z Łomianek trafiły już do najlepszych polskich hoteli, można też je kupić w 86 lepszych punktach sprzedaży. Budzą zainteresowanie na specjalistycznych imprezach w świecie, jak Międzynarodowy Salon Smaków Świata w Paryżu 2005, Salon Smaku w Turynie. Designed in Poland w Berlinie. Wcześniej ozdobione zostały Złotym Medalem POLAGRY. Ostatnio zostały nobilitowane wpisem do katalogu Magnin Vins, prestiżowej szwajcarskiej firmy zajmującej się handlem najbardziej markowymi alkoholami świata. Wpis nalewek poprzedziły oczywiście oceny i opinie wybitnych kiperów, profesjonalistów. Butelka 350 ml została wyceniona na 28 franków (w Polsce 60 zł). Można przewidywać, że w przyszłości cena dziesięcioletniej ratafii w „katalogu dla bogaczy” będzie znacznie wyższa.

O ile wcześniej producenta z Łomianek nie zniechęca biurokratyczne przeszkody, ale to już jest temat na inne opowiadanie.

K.M.



*W tym sielskim zakątku wygrzewają się gąsiorzy.*