

Wino, jedło i muzyka

Partner:



Od maja do końca lipca b.r. winnica Sztukówka w podkarpackiej gminie Fryszak w ramach cyklu imprez gościła u siebie nie tylko wielbicieli wina, ale również miłośników dobrego jedzenia, muzyki, tańca i sportu.



Zaczęło się od „Łąk Umajonych”, koncertu Kirszenbaum i zlotu pojazdów zabytkowych. Później nadszedł czas na „Wianki u Hanki” z koncertem Kapeli Maliszów. Pierwszym dwóm imprezom towarzyszyły Winne Warsztaty Podkarpackich Smaków prowadzone przez Katarzynę Korzeń z Enoportal.pl. Lipiec to „Wina i Gościna” wraz z II Biegiem Dookoła Sztukówki i I Turniejem Futsalu Na Trawie. Do tańca zagrała Kapela Kmieci z Budziwoja, a warsztaty degustacyjne poprowadzili Leszek Szczęch ze Sztukówki i Rafał Radziejowski z Browaru Lasowiak. Cykl został zakończony najbardziej znaną ze sztukówkowych

imprez – „Weselem”, na którym gościła Kapela Zastawnych z Brzostka i Kurasi z Lubziny. Dodatkowo, zorganizowany został I Konkurs Win Domowych i Nalewek oraz warsztaty łączenia podkarpackich win z europejskimi serami.

Podstawą dziennej części imprez były stoiska lokalnych wystawców. Goście Sztukówki mogli na miejscu kupić rękodzieło oraz degustować wina z trzech winnic, sery, oliwę i miody. Popołudnia zarezerwowane były na warsztaty degustacyjne dla chętnych, natomiast wieczorem, wraz z koncertami, ożywał parkiet pod gołym niebem.

Na imprezach zadbano nie tylko o winiarskie podniebienia, ale również o smakoszy podkarpackiej kuchni. Na miejscu można było skosztować lokalnych specjalów przyrządzanych na bieżąco przez miejscowe gospodynie, a także spróbować swoich sił w samodzielnym przygotowaniu proziaków (buteczek z sodą, dawniej nazywanej na Podkarpaciu prozą – *przyp. Red.*) i fuczek – smażonych placków z kapusty kiszzonej. Jak się okazało, nie było to taką prostą sprawą. Większość kulinarnych śmialków po raz pierwszy miała okazję przygotować coś na kuchni opalanej drewnem.

„Sztukówka zaprasza” nie jest zwykłą serią imprez. To wydarzenia, które tworzą ludzi i za to właśnie dziękujemy. Dziękujemy wszystkim gościom, wystawcom, muzykom, partnerom oraz patronom medialnym. Bez Was Sztukówka nigdzie by nie zapraszała.

Grand Prix Food & Wine

Zwycięcą pierwszego Grand Prix Food & Wine w Katowicach został Łukasz Górski z restauracji Butchery and Wine w Warszawie. Drugie miejsce w konkursie zajął Bartek Nowakowski z bydgoskiej restauracji Czosnek i Oliwa, na trzecim miejscu znalazł się Arkadiusz Kurowski z Flaming & Co w Warszawie.

W konkursie organizowanym 4.09.2022 przez Stowarzyszenie Sommelierów Polskich w hotelu Mercure Katowice Centrum wzięło udział 8 zawodników. Po eliminacyjnym teście teoretycznym sommelierzy mieli za zadanie opisać dane wino (w tym przypadku Spiesheimer Spätburgunder 2018 Trocken – Weingut Becker) w degustacji w ciemno, ułożyć 3-daniowe menu do określonej butelki (był nią Schneider Rosé Feinherb Georg Albrecht Schneider 2020) oraz dobrać napoje do zaproponowanego lokalnego menu, w którym znalazły się: szalot śląski, królik duszony ze śliwkami, rolada wołowa z kłuskami śląskimi, sosem mięsny i modrą kapustą oraz

kołocz. Na koniec do eklera z fois gras i czerśniami otrzymali Gewurztraminer Artur Metz Michel Léon 2021 i mieli za zadanie uzasadnić, czy to dobre połączenie kulinarne.

W czasie finałowej kolacji trójka finalistów dobierała po jednym winie do każdego z trzech dań, a trafność wyboru oceniali goście, którzy dostali karty do głosowania. Dania przygotowane przez szefa kuchni, **Dariusza Paździę**, były szczególnym wyzwaniem dla sommelierów ze względu na złożoność smaków i struktury. Na stoły gości trafiły kolejno: jako przystawka wędzony pstrąg z kompresowanym jabłkiem, kalarepą i wasabi, jako danie główne zaserwo-



wano sarnę z purée z fasoli, burakiem, demi glace z czarną porzeczką, a na deser podano brownies z ganache earl grey, orzechami i lodami z buraka.

Kolejne zawody sommelierskie Grand Prix, tym razem w formie degustacji w ciemno, odbędą się **18.09** w Gdańsku, a **4-5.11** w Szczecinie Stowarzyszenie organizuje finał Grand Prix. Z kolei w połowie października (**15-16.10**) w Poznaniu sommelierzy walczyć będą o tytuł Mistrza Polski Młodych Sommelierów.