

164 STRONY KULINARNYCH INSPIRACJI

FOOD & FRIENDS

DODAJEMY **SMAKU** DO TWOJEGO ŻYCIA

NUMER 4. WRZESIEŃ – PAŹDZIERNIK 2013 (16)

CENA 14,90 ZŁ (W TYM 8% VAT)

PORSCHE GOURMET TOUR

Modest Amaro ✿

Paco Pérez ✿✿

3
LATA
POLSKIEJ
EDYCJI

TO JEST HOT:

**JADALNIA
TASTE WILANÓW
FIESTA DEL VINO**



**PAŁAC MIERZĘCIN
KOLACJA W WINNICY**

ISTRIA

JESIEŃ DLA SMAKOSZY



POŁĘDWICA Z SARNY

na duszonych kurkach z bobem i sosem
o aromacie trawy żubrowej





Warto poznać historię pałacu i jego ostatniej renowacji.

O położonym w lubuskim Pałacu Mierzęcín Wellness & Wine Resort słyszeliśmy już wielokrotnie. Jest z pewnością pozytywnym przykładem udanej renowacji. Po przejściu w prywatne ręce odrodził się na nowo i stał się miejscem, w którym miłość do wina, dobra kuchnia i gościnność dają radość licznie odwiedzającym go gościom. W ten piękny dziewiętnastowieczny budynek i otaczające go zabudowania oraz tereny udało się tchnąć nowe życie, a duch historii dyskretnie przeplata się tu z nowoczesnością.

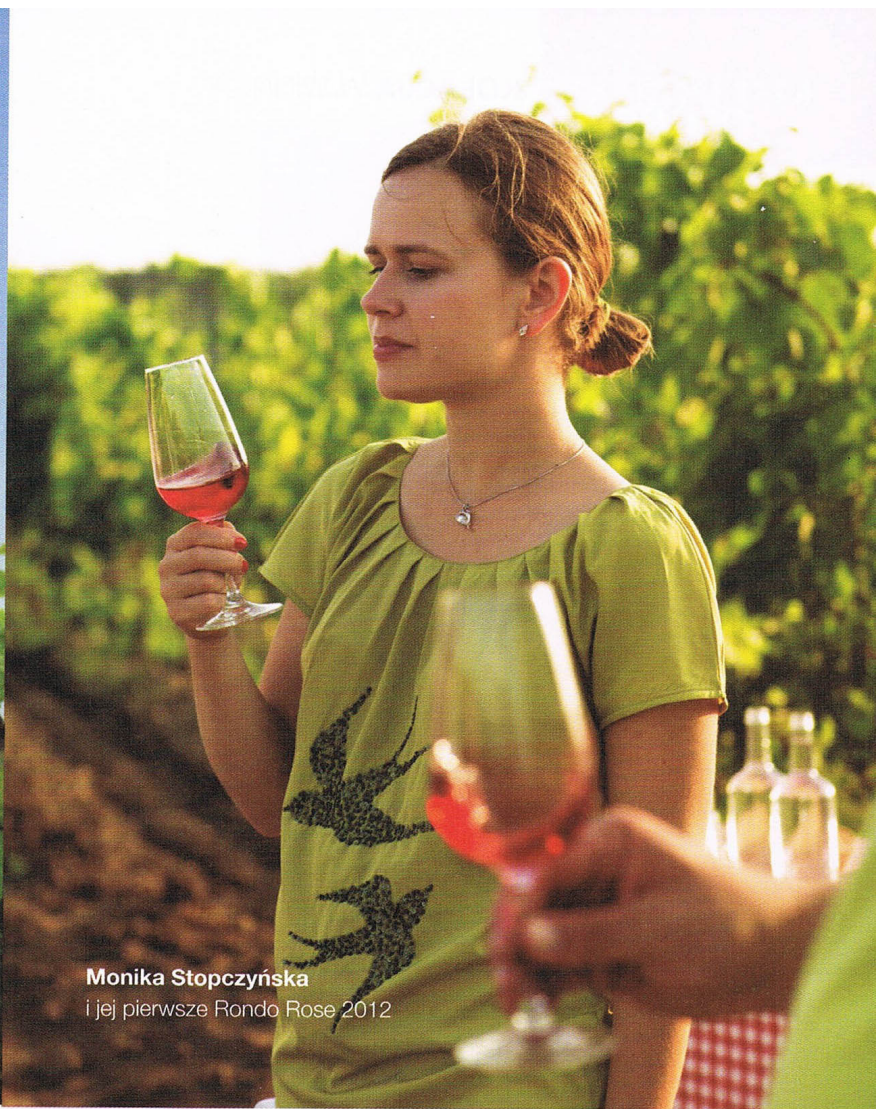
Z dyrektorem Pałacu, Tomaszem Schulzem, oraz szefem kuchni, Dawidem Łagowskim, spotkaliśmy się pierwszy raz dopiero w sierpniu podczas festiwalu Transatlantyk. – Wpisanie *menu* w tematykę filmu *Make Hummus Not War* nie było łatwym zadaniem – powiedział nam Dawid w kulisach. Kilkakrotnie oglądał ten obraz i miał duże wątpliwości, jak podejść do tego niełatwego tematu. Z zadania jednak wywiązał się świetnie, ponieważ po kolacji jego zespół zebrał od zaproszonych gości zasłużone oklaski na stojąco. Gdy emocje opadły i atmosfera się rozluźniła, przyszedł czas na krótką po-

gadankę o pałacowej kuchni oraz rozwijającej się tam prężnie winnicy. Podczas rozmowy panowie zaproponowali spotkanie w Pałacu Mierzęcín z okazji nadchodzącej premiery wina Rose rocznik 2012.

Kalendarz mieliśmy dość napięty, ale dyrektor zapewnił nas, że przygotują dla nas taki *chef's table*, jakiego z pewnością jeszcze w Polsce nie mieliśmy. Niespodzianki są z reguły miłe, jednak wydając magazyn, staramy się zawsze dobrze przygotować do reportażu. Tym razem zrobiliśmy wyjątek, zdając się całkowicie na naszych gospodarzy.

Droga z Poznania zajęła nam niecałe dwie godziny, aż w końcu w oddali dostrzegliśmy powiewającą dumnie na pałacu flagę gospodarzy. Pałac Mierzęcín Wellness & Wine Resort. Wellness & Wine?, czyli relaksujemy się, popijając wino?

W ten piękny dziewiętnastowieczny budynek i otaczające go zabudowania oraz tereny udało się tchnąć nowe życie, a duch historii dyskretnie przeplata się tu z nowoczesnością.





Po lewej: Szefowie kuchni zmieniali się przy swoim stanowisku **Po prawej:** Sandacz z soczewicą, musem z pasternaku i oliwą ziołową

Brzmi dość ciekawie, ale co to naprawdę znaczy, mieliśmy dowiedzieć się później.

W ciągu ostatnich lat nie tylko sam pałac nabrał blasku. Wyremontowano także budynki dawnego folwarku, w których dzisiaj znajdują się pokoje gościnne, destylarnię – obecnie restaurację, piwnice win i stajnie. Urządzono również SPA.

Całość otacza pięknie zadbane zielenie, park, padok i hektary niezmaconego spokoju.

Gdy rozlokowaliśmy się w pałacowych pokojach, podjechał po nas Piotr Stopczyński z żoną Moniką, para enologów, którzy od czterech lat zajmują się tutejszą winnicą. Obydwójce zdobywali doświadczenie w wielu winnicach na całym świecie, a teraz z sukcesem prowadzą Winnicę Pałacu Mierzęcin. Jest to obecnie jedna z największych winnic w Polsce, zajmuje bowiem powierzchnię niemal siedmiu hektarów. Na rozległym zboczu rośnie ponad 27 tysięcy krzewów winorośli. Wśród uprawianych 19 szczepów przeważają odmiany białe. Mierzęciński mikroklimat sprzyja uprawom, a ponieważ winnice w Polsce nadal należą do rzadkości, tutejsza cieszy się dużą popularnością również jako atrakcja turystyczna.

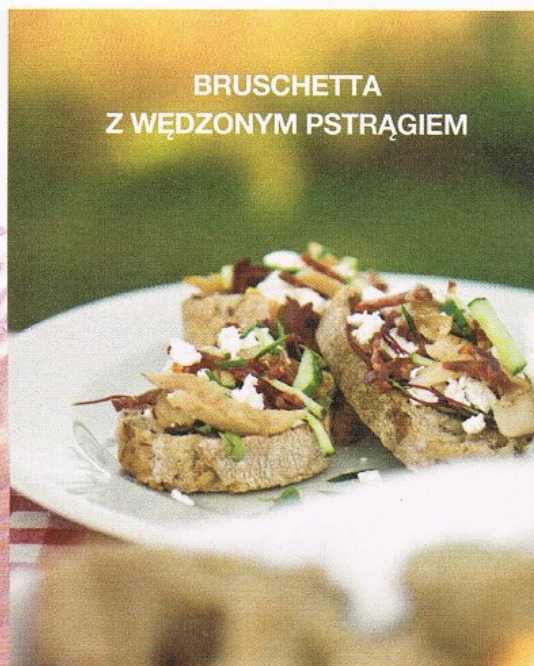
Po dotarciu do ostatnich krzewów dostrzegamy obiecaną niespodziankę, czyli zastawione stoły i *chef's table* z widokiem

z jednej strony na winnicę, a z drugiej na mierzęcińskie jezioro. Na pomoście dostrzegamy szefa kuchni, Dawida Łagowskiego, z wędką. Czyżby od wyników połowów było uzależnione dzisiejsze *menu*? – To już tylko zabawa – śmieje się Dawid. – Rano udało nam się złowić dla was sandacza, którego niedługo podamy.

– *Chef's table* w winnicy to całkiem nowy pomysł naszego zespołu – mówi dyrektor Pałacu Tomasz Schulz, który od pięciu lat zarządza obiektem. Ten doświadczony manager zaczął karierę w polskim hotelarstwie i gastronomii pod koniec lat osiemdziesiątych, kiedy w ówczesnym warszawskim hotelu Marriot, a następnie Bristol, wyznaczało się nowe standardy obsługi gościa. Jednak za zdecydowanie najciekawszy okres poprzedzający pobyt w Mierzęcinie Tomasz Schulz uważa pracę w Klubie Polskiej Rady Biznesu w Pałacu Sobańskich. – Mieliśmy doskonałych szefów kuchni, jak choćby Pawła Oszczyka czy Modesta Amaro. Gościliśmy elity: prezydentów, królów, premierów. To był bardzo intensywny, pracowity, ale niezwykle satysfakcjonujący czas – wspomina dyrektor. – Dawida poznałem, gdy zarządzałem Hotelem Król Kazimierz w Kazimierzu nad Wisłą i zaprosiłem go do współpracy, dzięki czemu już od kilku lat pracujemy na sukces Pałacu – kontynuuje dyrektor.

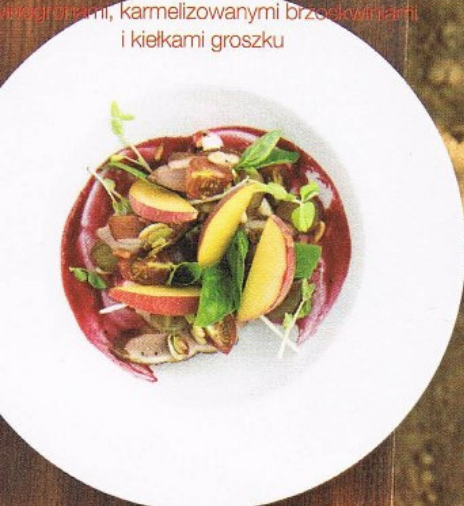


BRUSCHETTA
Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM



Żadnej impro-
wizacji. W win-
nicy znalazła się
„kuchnia”, gotowa
podać dania na
prawdziwie wyso-
kim poziomie.

WĘDZONA PIERSĆ Z KACZKI
z dressingiem malinowym,
karmelizowanymi brzoskwiniami
i kielkami groszku



Piotr Stopczyński

Tomasz Schulz



Dawid Łagowski

Paweł Salomon

TARTA Z RENETA
oraz z sezonowymi owocami

Niestety, tylko przez kilka miesięcy w roku możecie mieć szefów dla siebie w takim otoczeniu.

Nadszedł czas na jeden z najważniejszych momentów wieczoru, czyli obiecaną premierę najnowszego *Rose* ze szczepu rondo, wśród której to winorośli będziemy dziś biesiadować. Świetnie schłodzone, podane w tej idyllicznej atmosferze przeniosło nas natychmiast o jakieś 1500 kilometrów na południe. Smak, klimat i otoczenie niczym nie odbiegały od tokańskich wzgórz w Italii. Faktycznie idea *chef's table* w tym urokliwym miejscu to będzie z pewnością strzał w dziesiątkę.

– W przyszłym roku minie 10 lat od pierwszych nasadzeń. W najbliższym czasie planowane jest rozpoczęcie sprzedaży win poza Pałacem Mierzęcin, bo dotychczas dostępne były one jedynie w restauracjach pałacowych. Nie odmówiliśmy natomiast Kancelarii Prezydenta, która kupiła nasze wina, by reprezentowały kraj podczas wizyt zagranicznych gości – mówi Tomasz Schulz. – To nasza doskonale przemyślana strategia. Mieliśmy już zapytania z wielu miejsc, ale chcieliśmy zacząć np. od jednego lub dwóch wybranych miejsc w Warszawie. Chcemy, by były to restauracje na najwyższym poziomie, by nasze wina mogły być odpowiednio docenione. W tej chwili produkujemy około 10-12 ton, co daje siedem, osiem tysięcy butelek – kontynuuje dyrektor – i najważniejsze dla nas jest, by przez cały rok mieli do nich dostęp nasi goście.

Standardem jest to, że niemal po każdym pobycie kupują u nas kilka butelek i zabierają ze sobą.

Przy winach z Pałacu Mierzęcin oraz inspirowanych nimi daniach Dawida wieczór mógłby trwać w tym pięknym miejscu w nieskończoność, jednak jutro trzeba ruszać dalej w poszukiwaniu nowych kulinarnych odkryć.

Rano, na zakończenie wizyty, czeka nas jeszcze rozwiązanie zagadki związanej z nazwą Wellness & Wine Resort, czyli wizyta w Grape Spa. Zbawienne działanie owoców winorośli i ich przetworów na zdrowie, urodę i samopoczucie człowieka znane było ponoć już od starożytności. Z winnych zabiegów korzystała m.in. królowa Kleopatra. Stąd też pomysł na wykorzystywanie w pałacowym SPA owoców z własnej winnicy do zabiegów odmładzających i relaksacyjnych. Wyselekcjonowane winogrona zapewniają świetne efekty pielęgnacyjne, stanowią bogate źródło antyoksydantów i witamin.

Pałac Mierzęcin Wellness & Wine Resort to jedyny w Polsce obiekt, który ma winnicę, przetwórnię, piwnicę win i Grape Spa, gdzie do zabiegów wykorzystywane są owoce z własnej uprawy. Dodając do tego oczywiście świetną kuchnię, możemy tylko zasugerować, że warto dopisać w nazwie jeszcze FOOD, aby dopełnić w ten sposób opisu tego miejsca.

Dla takich chwil warto zatrzymać czas.
Jedynie terier Yoko miała inne zdanie.

