



KIS NI POKVARJENO VINO

Ocet, acetum, sirke, vinaigre, essig ...

TONI GOMIŠČEK (besedilo in slike)

Pravimo mu kis, acetum, ocet, aceto, vinaigre, vinagro, essig, qwinegi, sirke... Nekateri narodi izpostavljamo prvi vtis, ki ga pusti v ustih, torej kislino, drugi so besedo zanj izpeljali iz pokvarjenega vina. Toda, kot pravijo veliki poznavalci, iz pokvarjenega vina lahko napraviš zgolj pokvarjen kis: za dobrega potrebuješ dobro vino. Oziroma kako drugo sladko osnovo, ki jo soji kvasovk iz rodu *Saccharomyces* (*cevisiae*, *bayanus* in drugi) spremenijo v alkohol, tega pa vzamejo v obdelavo očetne bakterije *Acetobacter acetii*, ki poskrbijo da dobimo začimbo, ki jo človeštvo pozna in uporablja od pradavnine. Katerakoli že je bila prva alkoholna pijača, skoraj gotovo je, da je najstarejši kis le kak dan mlajši. Toliko namreč bakterije potrebujejo, da ob primernih pogojih (zrak, toplota, ne previsok odstotek alkohola) opravijo svoje delo.

Medeni kis je bil prvi

Številni so prepričani, da je človek znal narediti medico dolgo časa pred odkritjem možnosti varjenje piva iz žit ali fermentiranja sadne brozge za pridobivanje vina. Torej je povsem upravičeno razmišljanje, da je medeni kis starejšega datuma kot vinski, prvi pa naj bi ga poznali prebivalci rodnih poljan ob Nilu.

O medenem kislu mi je najprej pripovedoval Veli Gülas, turški čebelar, ki je bil leta 2000 eden od prejemnikov nagrade mednarodnega gibanja Slow Food za ohranjanje biološke raznolikosti. Med večerjo sem se poskusil zaplesti z njim v razgovor. Našla sva le malo besed, ki bi jih oba razumela, toda ob pomoči rok in risanja na prtiček sem le uspel izlučiti zgodbo možakarja, ki ohranja staro krajevno čebeljo pasmo in ki za panj še vedno uporablja votla drevesna debela. Medica je zanj, pravovernega muslimana, prepovedana pijača, zato jo da v plastik bidon (to je bila edina stvar, ki sem jo brez težav razumel!), pokrije s prtom, ki ga zatise po obodu, in pusti v senčnem, toda toplem kraju, da se razvije kis.

Ob vrnitvi sem z zgodbo zbudil zanimanje briškega čebelarja Oskarja Kristančiča, ki je po nekaj poskusih uspel napraviti odlični kis, za katerega je uporabil akacijev med. Najprej je z vodo iz izvira pod Krminsko goro med zredčil do sladkorne stopnje, ki jo dosega običajni grozdni sok, in naredil medico. Potem jo je dal v damižanko in pokril s prtičkom, ki ga je delno pomočil v tekočino, tako da so imele vinske mušice, ki so dobre prenašalke očetnih bakterij, prost dostop do površine, ko pa so delo opravile, se jih je z lahkoto znebil.

Vonj medenega kisa vselej izdaja njegovo poreklo: različne vrste medu nam dajo različne kise, ki se lahko zato tudi uporabljajo eni bolj za solate, drugi za ribe ali meso. Oskar je ugotovil, da nekaj zrn soli koristi izboljšanju okusa kisa, ki je, podobno kot med, bogat z encimi in minerali. Andrea Paternoster (Miel Thun) iz skupine Amici acidi pripravljala medena kisa na osnovi rožmarinovega in gozdnega medu.

Od sape do balzamičnega

Rimljani so poznali sape, zgoščen grozdni most, ki so jo uporabljali kot energetski napitek in sladilo. Beseda je izpeljana iz sape, okus. Med drugimi so jo hvallili Cicero, Plinij in Virgil. Verjetno so jo pripravljali povsod, kjer je uspevala trta, saj Lucius Junius Moderatus Columella, ki je v prvem stoletju našega štetja napisal izčrpen kmetijski priročnik *De Re Rustica*, navaja prostor za kuhanje vina kot del vsakega vzorno urejenega kmečkega poslopja. Prav tako je opazil, da se zgoščen most pogosto skisa. Seveda, nikoli povsem, vendar dovolj, da je sladilo postalo začimba.

S propadom rimskega cesarstva se je pripravljanje in namerno ali naključno kisanje sape skoraj povsem izgubilo. Ohranilo se je zgolj na nekaterih plemiških domovih in iz-



Kis iz pipe, kot po starem



Joško Sirk in njegovi oseit



Tradicionalni iz Modene



Aleš Kristančič in njegov oct



Oštevičeni octi Movia



V Midolinijevi balsameriji

ključno za lastno rabo. Zapisi o tej dobroti se začno gostiti šele po letu tisoč. Tako zvmemo, da se je Henrik III Nemški na svoji poti v Rim leta 1046 navdušil nad okusom balzamičnega kisa, ki mu ga je dal v dar markiz iz Canosse. Kot darilo, ki je podmazalo podboje številnih vrat, so ga zlasti uspešno uporabljali člani rodbine d'Este iz Modene. Oni sami ali njihovi odposlanci so ga vzeli s seboj, ko so šli na kako kronanje, kraljevsko poroko, ustoličenje papeža... V devetnajstem stoletju je ta dobrotu pritegnila pozornost tako znanstvenikov kot častnikarjev, vendar je bilo prvo združenje ljubiteljev in pridelovalcev tradicionalnega balzamičnega kisa iz Modene ustanovljeno šele leta 1967. Pridelek s tem imenom je bil na evropski ravni zaščiten leta 2000 in to kot – omaka!

Najdbe iz okolice Ogleja pričajo, da so most kuhali tudi na območju današnje Furlanije in ga nato, natovorjenega na ladje, vozili do drugih središč imperija. Ko je prišel do Bizanca ali Aleksandrije je pogosto postal nekoliko grob, je prepričan priletini, toda še vedno živahni Lino Midolini, ki je v seniku nekdanjega hleva na obrobju Manzana pred pol stoletja oživil kuhanje in kisanje mošta in ga, ker pač ni iz Modene, poimenoval *asperum*. Njegova klasična balsameria velja za največjo na svetu in je, tradicionalistom iz Modene navkljub, vpisana v Guinnessovo knjigo rekordov.

Dolgotrajno zorenje

Pri tradicionalnem načinu kisanja koncentriranega mošta je potrebno mnogo potrpljenja. Počasno kuhanje s stalnim mešanjem, med katerim izpari tri četrtine vode, traja dan in pol do dva dni. Ostane zelo karamelizirana gošča, ki čez zimo počiva v velikih sodih. Marca jo uporabijo za polnjenje sodov, kjer potem začne zoreti v balzamični kis. Skupku sodov, narejenih iz različnega lesa in različnih dimenzij, pravijo baterija. Običajno ima največji sod 75, zadnji pa 10 litrov. Sodi imajo debelejšo dugo in večjo odprtino od vinskih sodov, narejeni pa so iz različnih vrst lesa (hrast, kostanj, češnja, murva, jesen, akacija, brin...), ki vsak pusti svoj pečat. Kostanj ga potemni, hrast mu da noto vanilje, brin smolnatost, murva mehko, češnja svežino...

Včasih se zgodi, da kis »pregrize« les: tak sod je bolje na novo obleči, kot pa ga zavreči, pravijo stari mački, ki ne pozabijo dodati, da z leti vrednost bateriji raste, za novo pa morajo odšteti približno toliko kot za avtomobil srednjega razreda.

Polnjenje baterije poteka postopno. Prvo leto napolnijo zgolj največji sod. Poleti, ko je vroče, poteka alkoholno vrenje, pozimi, ko je mrz, so aktivne kislinke bakterije. Zaradi izhlapevanja in izgube volumna med pretvorbo sladkorja v alkohol in potem v kis se letno izgubi 2 do 3 % tekočine, ki jo je potrebno naslednje leto, vedno marca, doletiti. Tretje leto poteka prva selitev, rinalzo imenovana, iz največjega v nekoliko manjši sod, običajno 65 litrski. Izpraznjeni volumen dopolnijo z jeseni kuhanim moštom in tako še nekaj let, dokler ni celotna baterija v polnem zagonu, a regime. Odtlej jemljejo le še iz najmanjšega sodčka, odvzem pa nadoknadijo z dolivanjem iz nekoliko večjih, vedno seveda v pravilnem zaporedju. Tradicionalisti se zadovoljijo s 5 odstotnim odvzema, modernisti prisegajo, da ni večje skode, tudi če odtočijo tretjino. V vsaki kaplji so dejansko molekule od prvega letnika mošta dalje, oznaka starosti pa se nanaša na leta, ki so potekla od prve polnitve do prvega odvzema. Tradicionalni balzamični kis iz Modene pozna dve oznaki: *affinato* za 12 in *extravecchio* za 25 letnega. Oba sta polnjena v 100 ml stekleničke konzorcija, ki jih je oblikoval *Giugiaro* in dosegaata pregrešno visoke cene, zato pridelovalci zvečine ponujajo tudi cenejše polnitve v manj prestižnih stekleničkah in z nekoliko spremenjenim imenom ali leti zorenja.

Toda to so še vedno omake iz balsamerije, medtem ko so tisti iz acetate, kljub privedniku balzamični, zgolj kisi. Običajno jih pripravijo z na hitro narejenim industrijskim kisom, ki jim barvo da karameliziran pesni sladkor, gostoto koruzni škrob, aromo razni dodatki. Ni čudno, da je tradicionalni balzamični kis drag kot gomoljka, nadomestek pa cenejši od gojenega kukmaka. Žal pa so prav slednji izpodrinili dober domači kis, oseit, kot mu pravi Joško Sirk, tudi član skupine Amici acidi, ki se trudi vrniti kislo sloves, ki mu pripada.

Oseit Joškota Sirka

»Kis je bil od nekdaj na vsakem domu, sam pa sem moral premakniti gore (birokratskih ovir), da sem dobil dovoljenje za kisarno,« pripoveduje Joško Sirk že med potjo do lesene stavbe na obrobju njegovega turističnega kompleksa, kjer zori kis, narejen po prav posebnem postopku. Začel je s pridelovanjem vinskega kisa iz »celega« vina. Čeprav zveni malo verjetno je vendarle res, da obstoječa evropska zakonodaja tega ne predvideva, saj je pisana na kožo industrije, ki uporablja za osnovo razredčeno vino. Zato je v pravilnikih napisano, da v kis ne sme biti več kot 1% alkohola, pri Sirkovem oseit pa ga je do petkrat (pre)več!

Z mnogo večjim faktorjem od 5 pa je potrebno pomnožiti čas, ki ga glede na industrijo potrebuje Sirkov kis, da polno dozori. »Število let, ki jih dam oseit, da dozori, je večje od števila ur, ki ga uporabijo v kisarnah, da vino okisajo in že ustekleničijo,« se zareži. V Italiji je malo takih, ki delajo navaden kis iz nerazredčenega vina, vendar je Joško naredil še korak naprej in od leta 2009 dela samo še kis iz – grozdja. Začetek je podoben kot pri odprtem vrenju za oranžno vino, le da alkoholnemu vrenju enkrat oktobra sledi kislinsko. Mrz fermentacijo ustavi ali vsaj umiri, pomlad pa obudi bakterije, ki so nato živahne do junija, ko je pretvorba alkohola v kis zaključena. Sledi stiskanje in pretakanje v hrastove sode, kjer je kis prepuščen večletnemu zorenju. Potrebni je nekaj let, da kis izrazi vso svojo polnost in dobroto, ki nima seveda nič skupnega z industrijskim vinski in še manj z industrijskim balzamičnim kisom.

»Mi kisa sploh ne znamo uporabljati. V kuhinji največkrat konča v marinadah ali v omaki tipa vinaigrette, v jedilnici večina gostov z njim zalije solato, in to je vse. Še naši nonoti so nekaj kapljic dajali v juhe, none pa so na octu ocvrle rezino pršuta ali salama. Uporabnost kisa v kulinariki je seveda mnogo širša. Osebito zagovarjam ponujanje kisa v razpršilcu, ki je lahko igrača v rokah kuharja in tudi gosta. Doziranje je bolj obvladljivo: posprejamo lahko skoraj vse jedi in ugotavljamo, koliko pritiskov ustreza našemu okusu. Nekaj kapljic kisa dobesedno poživijo skoraj vse jedi,« pri-

poveduje Joško, ki že nekaj let razveseljuje goste z osvežilnim sorbetom, otrokom pa včasih ponudi sladkorno peno z oseitom.

Oct številka 1...

V veseljaški pesmi o oštarijah in njihovih številkah je bil rima za »ena« stih »ni nedolžna več nobena«. Joško se rad zabavlja na račun čarobne sposobnosti kisa, da vsaj navidežno zaceli tisto drobno rano, ki spremeni dekle v žensko, in kar tako, iz rokava, vam natrese še cel kup okroglih, povezanih s kisom in ljudsko modrostjo.

Z octi in številkami pa je povezana še ena druga, nekoliko bolj resna zgodba. Aleš Kristančič Movia se je tudi odločil, da bo imel svojo kisarno. »Vsak pridelovalec vina je vedno imel svoj kis, za katerega je porabil vse ostanke vina, zdaj pa smo prišli tako daleč, da so tako male kot velike kleti, vključno z našo, prepustile to dejavnost kisarnam. Se še spominjam, kako je oče Mirko ponorel, ko mu je mama zabelila jajca z jabolčnim kisom! Zato se mi je zdelo samoumevno, da v zgodbo, ki jo pišemo na naši domačiji s trtami, grozdnim sokom in tropinovcem, dodam še domači kis. Zanj uporabljam vino iz tistih barikov, ki so z leti nekoliko zašli s prave poti,« pripoveduje. Po prvem obisku na podstrešju kleti v okolici Modene, kjer sva družno prste močila v goščo balzamičnega kisa, jih ovohavala in oblizovala, ga je zamikalo tudi koncentriranje mošta. Za to uporablja kar bakrene kotle za žganjekuho in tako se počasi, ampak res počasi, rojevajo kisi, ki slišijo na ime Oct No 1, No 2 in No 3, pri čemer številke označujejo stopnjevanje balzamične note. »Kis je del tradicije. Nič nimam proti riževemu, jabolčnemu, hruškovemu kis, toda naš domači kis je lahko le iz grozdja in vina,« modruje Aleš, tudi sam gurman, ki je prepričan, da zlata leta za kis šele prihajajo.

Publicist *Steffano Caffari* pravi, da so šele spremembe v dojemanju sveta, ki smo jim bile priča v dvajsetem stoletju, odprle pot drugičnemu sprejemanju kislega okusa. Namen umetnosti – in kuharska ni nič drugačna od ostalih, ni več zgolj ugajati, ampak šokirati, in kis je v rokah kuharja tisti dodatek, ki predstavlja srh, vznemirjenje, novost. Toda o tem raje podrobneje kdaj drugič.