

Jak to się robi w Polsce

■ Na opadającym łagodnie południowym zboczu ciągną się rzędy krzewów winorośli. Pełnie kiście gotowe do ostatniego aktu sezonu – winobrania. Toskania? Prowansja? Nadrenia? Bynajmniej. Jesteśmy w winnicy Pałacu Mierzęcin na wschodnim krańcu ziemi lubuskiej.

Tomasz Deptuła

Jeszcze kilkanaście lat temu termin "polskie wino" kojarzył się większości rodaków jednoznacznie. Polskie "wino" owocowe było (i jest nadal) produktem niemającym nic wspólnego ze szlachetnym trunkiem. Określenia: belt, patykem pisane, alpaga, pryta, jabcok stały się co prawda częścią naszej popkultury, ale nie takiej, którą chcielibyśmy się chwalić. Od kilkunastu lat do Polski wróciła jednak uprawa winorośli. A wraz z nią trudna sztuka robienia prawdziwego gronowego wina.

"Winiarstwo to odradzająca, ale wciąż raczkująca się gałąź przemysłu w Polsce" – mówi Piotr Stopczyński, jeden z najbardziej wziętych enologów w kraju, który oprócz Pałacu Mierzęcin opiekuje się także kilkoma innymi winnicami w kraju.



Piotr Stopczyński

Winnic w Polsce jest około 500, jednak ta liczba nie powinna nikogo mylić. Dominują te liczące od kilku do kilkudziesięciu arów. Większość ich właścicieli traktuje winiarstwo jako dodatkowe zajęcie. "Tylko 10-15 z nich ma więcej niż pięć hektarów – szacuje Stopczyński. – To ciągle hobby i to hobby wymagające nie tylko nakładów finansowych, ale także i cierpliwości". On sam produkcji szlachetnego trunku uczył się w Kalifornii w słynnej Napa Valley. Ale przyznaje, że po ostatnim kongresie polskich winiarzy, na który przyjechało około 200 producentów polskich win, konkurencja rośnie.

Za zagłębienie winiarskie uchodziła do połowy XX wieku ziemia lubuska, należąca wówczas do Niemiec. Czasy komuny i masowe przesiedlenia spowodowały, że tereny te opuścili właściwie wszyscy, którzy znali się na hodowli winorośli. Ocalała

z wojny winnice stopniowo karczowano i zaorywano. Dodatkowym hamulcem były jeszcze obowiązujące w PRL przepisy ograniczające możliwość produkcji alkoholu przez prywatnych producentów. Dopiero po upadku komuny zaczęto myśleć o ponownym zasadzaniu.

W przeciwieństwie jednak do historii, to nie w pobliżu Zielonej Góry, lecz w województwie podkarpackim pojawiły się pierwsze profesjonalne winnice. Sprzyjało temu także ocieplenie klimatu. W krótkim okresie powstało ponad 150 nowych winnic, o areale od kilku do kilkudziesięciu arów. W 2004 roku produkcja wina wyniosła 199 637 hektolitrow. Od tego czasu stale rośnie. Obecne polskie regiony uprawy winorośli i produkcji lokalnego wina to okolice Tarnowa, Wrocławia, Zielonej Góry oraz Jura i pradolina Wisły w okolicach Kazimierza Dolnego. Poza szczepami odpornymi na kaprysy pogody uprawa nie różni się wiele od tego, co możemy zobaczyć na południu Starego Kontynentu lub w Kalifornii. Od tokańskiego czy prowansalskiego winobrania polskie różni się jedynie porą. Jest to późna jesień, ponieważ owoce potrzebują więcej czasu na dojrzewanie. To dlatego polscy winiarze modlą się o pogodną jesień.

Polscy pionierzy tej działalności nie tylko musieli stawić czoło przekonaniu, iż polski klimat nie pozwala na prawidłową uprawę winorośli, ale również zupełnie bezsensownej biurokracji. Enolodzy skarżą się do dziś na kompletną ignorancję urzędników w sprawach winiarstwa. "Mielśmy kontrolerów, którzy dopytywali się, czy mamy czerwoną odmianę rieslinga, albo domagających się umycia owoców przed wytłaczaniem – mówi Stopczyński. – Bywali, którzy się dziwili, że winobrania jest raz do roku". Odmiany najczęściej uprawiane w Polsce to: Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Ruländer, Sylvaner, jak również Seyval Blanc, Bianca, Muscat Odessa, Regent i Rondo. Są to często odmiany nowe, hybrydowe, jednak nadal zaliczane do *vitis vinifera* – odmian winorośli właściwej – czytamy na oficjalnej stronie organizacji polskich producentów win.

Większość tych odmian widzimy także w winnicy w Mierzęcinie, dokąd w pierwszym dniu winobrania zabiera nas żona Piotra Stopczyńskiego Monika Stępień. Uprawia się tu 8 głównych odmian winorośli: Pinot Noir, Pinot Gris, Kernling, Riesling, Traminer, Chardonnay, Rondo, Regent. Oprócz tego winnica eksperymentuje z innymi szczepami. Bo być może trzeba będzie powiększyć uprawę. Winnica liczy 7 hektarów, ale ma zezwolenie na cztery razy większy areal.



Wszystko gotowe do ostatniego aktu – winobrania

Tylko że polskie wino jest drogie. W Mierzęcinie za najtańsze trzeba zapłacić 80 zł, za te lepsze roczniki już 120 zł. 40 dolarów za butelkę? Dlaczego tak drogo? Koszt produk-

cji jest wysoki. Używane szczepy pozwalają na wyhodowanie 6 gron na każdym krzaku, gdy na południu Europy jest ich kilkanaście. Poza tym w Polsce nie ma pory suchej, jak w

strefie śródziemnomorskiej, bo przecież lipiec i sierpień to czas najwyższych opadów, są srogi zimy i ryzyko "zimnej Zośki" oraz krótszy okres dojrzewania. **» STR. 20**

REKLAMA

DR ZBIGNIEW MOSZCZYŃSKI, FACS
Absolwent NYU School of Medicine

CHIRURGIA OGÓLNA
i naczyniowa

- Zabiegi laparoskopowe
- Laserowe leczenie żylaków
- Operacje tarczycy
- Diagnostyka i operacje chorób piersi
- Leczenie przewlekłych ran
- Operacje przewodu pokarmowego

**Część zabiegów
wykonywana
jest
w GABINECIE**

31 West 8th St. • Bayonne, NJ 07002

tel. **201.858.0188**

Na wizyty proszę umawiać się telefonicznie