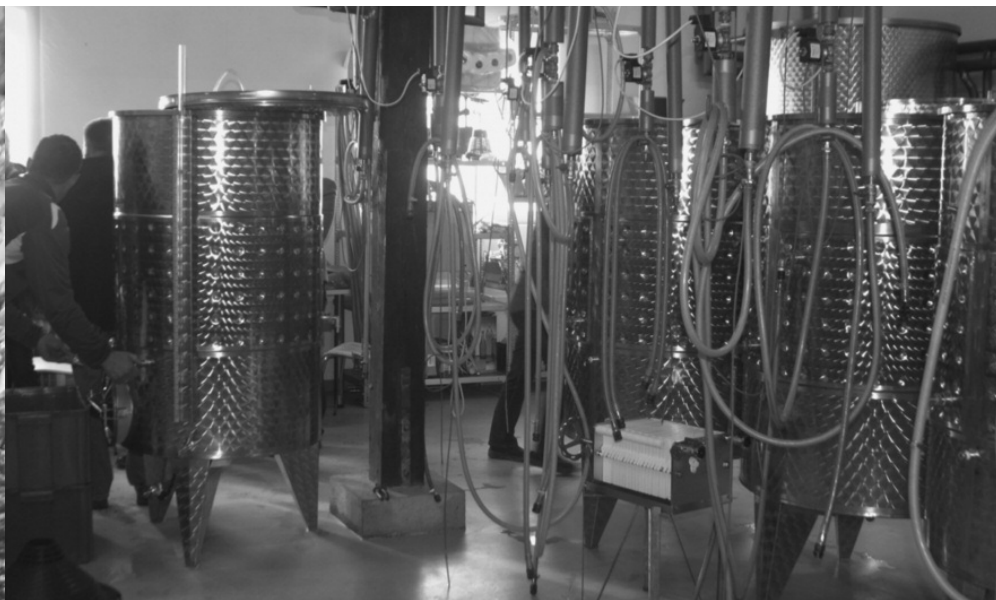




Winnica Pałacu Mierzęcin



Nowoczesne urządzenia do produkcji wina

DOK. ZE STR. 19 » Trzeba zredukować liczbę winogron, aby każdy krzew mógł je wykarmić. "To walka między ilością a jakością" – mówi Stopczyński.

"Nie narzekamy na problemy ze sprzedażą. Robimy bardzo dobrej jakości wina, które są dostrzegane na międzynarodowych konkursach. Jesteśmy jednymi z nielicznych, którzy budzą zaskoczenie, że w tym chłodnym kraju lodowców i białych niedźwiedzi robimy wina zdobywające medale na międzynarodowych rynkach. Wina są drogie, ale w naszej cenie zawiera się tylko koszt produkcji. Nie da się w tym klimacie wyprodukować dobrych i dojrzałych owoców bez wysokiego nakładu pracy i kosztów" – wyjaśnia enolog. A założenie winnicy to duży wydatek. Winiarze szacują koszty na około 70-80 tys. zł na jeden hektar (ok. 25 tys. dol). Produkcja mająca sens ekonomiczny zaczyna się przynajmniej od 3-5 ha. Do tego trzeba doliczyć nakłady na niezbędne zaplecze do przetwórstwa. Pieniądże zwracają się dopiero po kilku latach. A winoroślami opiekować się trzeba przez cały rok: przycinać krzewy, zakładać i zdejmować siatki, mające za zadanie chronić owoce przed szpakami, a na każdym etapie dojrzewania krzewów spulchniać ziemię.

Stopczyński liczy jednak na ciekawość ludzi, którzy chcą przekonać się, jak smakują takie wina. Jest też czynnik patriotyczny – chcemy próbować tego co polskie. "Bywa też tak, że pijemy 'w ciemno', nie wiedząc,

co pijemy, chwalimy wina, a potem ze zdumieniem odkrywamy, że to jest polskie i robimy wielkie oczy. Jest zdziwienie i zaskoczenie, że coś tak fajnego można było tutaj wyprodukować – śmieje się enolog. I rzeczywiście – podane do kolacji Rondo rocznik 2009 smakuje wyśmienicie, wzbudzając zachwyt także wśród moich amerykańskich i niemieckich towarzyszy podróży.

Co wyróżnia polskie wina? Według specjalistów wina z chłodnych klimatów mają wysoką wartość aromatyczną. Struktura owocowa jest podbita niewielką ilością alkoholu. "Dla nas 12,5-13 proc. to jest marzenie najczęściej zatrzymujemy się w okolicach 12 proc." – mówi Stopczyński. Delikatna struktura smaku i coraz modniejsza w Polsce niewielka zawartość alkoholu powodują, że wino staje się ciekawe.

Szansą dla polskiego wina jest odrodzenie się turystyki winiarskiej (enoturystyki). Czyli zarabianie nie tylko na samych sprzedawanych butelkach trunku, ale na świadczeniu innych usług. Taką ofertę dysponuje właśnie Mierzęcin, gdzie winnica jest integralną częścią zespołu pałacowego. W budowie jest nowoczesna przetwórnica oraz piwnice do leżakowania i degustacji win. W starej destylarni ulokowano restaurację, z oryginalnym postindustrialnym wystrojem. Specjalnie zaprojektowana, bardzo nowoczesna linia do produkcji win znajduje się w jednym z budynków na folwarku pałacowym.

Ziemia lubuska ma też swoje atu-

ty – dostępność i bliskość Niemiec. Dzięki nowym szybkim drogom – autostradzie A2 i ekspresówce S3 – dojechać tu stosunkowo łatwo z Berlina, do którego z USA dolatują samoloty Air Berlin. Po otwarciu nowych tras komunikacyjnych połączenia z

nia grom, aby spróbować soku z zebranych przez siebie owoców.

Ale to nie wszystko. Przy pałacu funkcjonuje *grape SPA*, czyli gabinety kosmetyczne bazujące na winogronach z własnej winnicy. Która z pań nie miałaby ochoty na winny okład

ness – basen rekreacyjny z hydromasażami i jacuzzi, sauny: fińską, rzymską i na podczerwień, grocie aromatyczną, caldarium, grocie inhalacyjną, lodową grocie skalną z wodospadem, tepidarium, wypoczywalnie... Oprócz tego goście mają do dyspozycji inne atrakcje – konie, rowery, polowanie, łowienie ryb w pobliskim Jeziorze Mierzęcińskim, spływ kajakowy, szlaki turystyczne. Nic więc dziwnego, że miejsce wybierane jest często na konferencje i imprezy, takie jak np. wesela i jubileusze.

Produkcja w Mierzęcinie, podobnie jak w innych krajowych winnicach, jest stosunkowo mała i nie ma szans, aby zalała ona Europę. Polskie wina gronowe na sklepowych półkach zobaczyć można stosunkowo rzadko. Niektóre winnice w ogóle nie wysyłają swoich produktów do sklepów. "Sprzedajemy wina tylko na miejscu. O czasu do czasu przychodzi zamówienie z Pałacu Prezydenta i tu nie odmawiamy" – mówi Stopczyński.

Czy Polska ma szansę zostania winiarską potęgą? Z roku na rok przybywa miłośników wina. "Przestajemy kojarzyć się z setką i śledziem. Polskie wino podbija serca ludzi" – zapewnia Stopczyński. Enolog przyznaje, że najgorsza dla niego jako dla winiarza jest polska pogoda. "Po siedmiu latach w Ameryce myślałem, że wszystko wiem o uprawie. Tu czekał mnie kubek zimnej wody. A jeśli ktoś potrafi zrobić wina w Polsce, to znaczy, że może go wyprodukować wszędzie". ■



Enoturystyka to także inne atrakcje

Poznaniem, czy Warszawą też znacznie się usprawniły.

Dla Pałacu Mierzęcin winnica jest jedną z głównych atrakcji. Gdy odwiedziliśmy ośrodek w pierwszych dniach winobrania, do wejścia do winnicy szykowało się wielu gości, którzy chcieli wziąć (za własne pieniądze) udział w pracach. Pierwszego dnia zebrano półtorej tony winogron i oprócz normalnych pracowników grona cięli także turyści. Potem pojawili się w miejscu tłocze-

ciała na łóżku parowym lub pod ogrzewanym kocem, masaż peelujący ciała, aromatyczną kąpiel winną w koktajlu polifenoli z kieliszkiem wina z lokalnej winnicy i winogronami oraz aplikację odżywczej, aromatycznej kompozycji kremowej? A to tylko jeden z oferowanych pakietów dla amatorów winoterapii. I amatorów też, bo około 20 proc. gości salonów kosmetycznych w Mierzęcinie stanowią przedstawiciele płci brzydkiej. W tym samym budynku ulokowano strefę fit-



Piwnica winnicy



XIX-wieczny Pałac Mierzęcin przyjmuje hotelowych gości