

Wino – swego nie znacie

oprac. red.

Cudze chwalicie – swego nie znacie. Tak można chyba już zacząć mówić w kontekście polskiego rynku wina. Nasze krajowe wyroby stają się bowiem coraz lepiej znane, a wprowadzenie win wytwarzanych przez Winnicę Srebrna Góra do Lidla sprawiło, że stały się dostępne dla przeciętnego konsumenta.

Przyklasztorne uprawy

O tym, że winorośl była uprawiana w naszym kraju przed wiekami, a dokładnie już od XII wieku, wiadomo z zapisków klasztornych. To zakonnicy bowiem sprowadzali na te tereny sadzonki i prowadzili uprawy. Badania archeologiczne zaś wskazują, że w okolicach Krakowa winorośl rosta już w IX wieku, a to dzięki temu, iż ziemie południowej Polski należały wówczas do chrześcijańskiego państwa Wielkich Moraw.

Z dawnych dokumentów wynika również m.in., że Konrad Mazowiecki w 1234 roku

W 1982 roku Roman Myśliwiec zasadził pierwszy krzew w swojej Winnicy Goleisz.

dał dominikanom płockim winnicę położoną między ich klasztorem a zamkiem. Wcześniej, bo w roku 1166 książe Henryk Sandomierski sprowadził do Zagości nad Notecią zakon joannitów i nadał mu winnicę; przy produkcji wina zakonnikom pomagało trzech specjalistów winiarzy. Winnice istniały też już w 1203 roku przy klasztorze cysterek w Trzebnicy na Dolnym Śląsku, a około 1150 roku na tereny wokół Zielonej Góry winorośli sprowadzili benedyktyni. Winnice pokrywały też wzgórzach w okolicach Torunia, Chełmna, Grudziądza, jak również w Wielkopolsce – koło Poznania nad Wartą, Babimostu oraz w Czarnkowie. O winnicach znajdujących się w okolicach Krakowa pisał też w pierwszej połowie XII wieku arabski podróżnik Al-Idrisi. Również z XII wieku pochodzą nazwy miejscowości, takie jak: Winnica, Winiary, Winna Góra, Winnik, które są dowodem na to, jak ważną gałęzią rolnictwa stawała się uprawa winorośli. Przez kolejne stulecia winiarstwo na terenie Polski miało się bardzo dobrze, notowano nawet rekordowe zbiory, jak w 1484 roku, kiedy urodzaj był taki, że za jedno jajko płacono 67 litrami wina. Jak podają kroniki, na początku XIV wieku znaczna część mieszkańców Zielonej Góry i okolic utrzymywała się właśnie z uprawy winorośli i wytwarzania wina, które stało się także środkiem płatniczym i towarem wymienny.

Jednak z czasem nastąpił kryzys. Najpierw zawierucha wojenna, a potem zmiany klimatu – znaczne jego ochłodzenie, wpłynęły na upadek polskiego winiarstwa. Do tego na nasze tereny zaczęły napływać wina z innych krajów europejskich (szczególną popularnością cieszyły się wina z Węgier, nazwane u nas węgrzynami), które dobrze przyjęły się na dworach i w bogatych domach, spychając rodzime wyroby na dalszy plan. Na zakończenie, w połowie XIX wieku, na wciąż jeszcze istniejące uprawy spadła plaga filoksery. I to był już schyłek pierwszej odstony winiarstwa na ziemiach polskich...

Polskie winiarstwo – reaktywacja

Kiedy państwo polskie wróciło na mapę Europy, zaczęły też odradzać się na jego terenie winnice. Najpierw, po zakończeniu pierwszej wojny światowej, nasadzono kilkaset hektarów winorośli, głównie w zachodniej Wielkopolsce i w okolicach Warki nad Pilicą. W latach 30. minionego stulecia widoczny był w tej dziedzinie rozwój – planacje powstały na tak zwanym Ciepłym Podolu, czyli na terenie dzisiejszej Ukrainy, w dolinach Dniestru i Zbrucza, w okolicach Zaleszczyk. Uprawiano tam wiele znanych odmian, jak riesling, pinot noir, pinot blanc, muscat ottonel czy traminer. Kiedy winiarstwo polskie znów nabierało realnych kształtów, rozpoczęła się druga wojna światowa, która zniszczyła wszystko...

Nie było łatwo tego odbudować. Nie sprzyjały zarówno rozmiary zniszczeń, jak i przyjęta polityka. I tak zachowało się ponad 200 hektarów winnic zielonogórskich, a na nich uprawy takich odmian, jak riesling, traminer, pinot blanc i pinot noir. Do tego doszły cieszące się międzynarodową sławą piwnice Gremplera, które na początku XIX wieku jako pierwsze w Niemczech zajęły się produkcją win musujących metodą szampańską. Jednak tamtejsze tereny upraw winorośli szybko się zmniejszają. Na początku lat 60. liczą one zaledwie 37 hektarów...

Ten zastój trwał do lat 80., kiedy pod Jassem Roman Myśliwiec założył własną uprawę. W swojej Winnicy Goleisz, nazwanej tak od znajdujących się nieopodal ruin średniowiecznego zamku, w 1982 roku zasadził pierwszy krzew, przywieziony z Jarostawia, odmiany ontario. Trzy lata później większą liczbę krzewów w szpalerach, odmian bianca i perla zali, posadzili tam zaprzyjaźnieni winiarze węgierscy. Obecnie krzewów jest blisko 7000, a uprawy zajmują powierzchnię 2 hektarów. Oprócz tego na terenie winnicy działa szkółka winorośli. Roman Myśliwiec, jako prekursor odrodzonego winiarstwa, nadal zajmuje się rozwojem tej gałęzi rolnictwa. Od lat testuje nowe odmiany winorośli pod kątem przydatności do polskich warunków klimatycznych. W tym celu sprowadza je z różnych zagranicznych placówek badawczych, głównie z Węgier, Ukrainy, Mołdawii, Rosji, Czech, Niemiec, USA i Kanady. W uprawie doświadczalnej znajdują się

obecnie prawie wyłącznie tzw. mieszańce złożone winorośli, które mają najlepiej znosić warunki polskiego klimatu.

Nasza zima nie taka zła

Przez długi czas to właśnie klimat wskazywano jako czynnik utrudniający zakładanie winnic. Zbyt zimno, za mało słońca, zaskakujące przymrozki – wymieniano najczęściej. Rzeczywiście nasz klimat lubi ptać figle, jak np. ze wspomnianymi przymrozkami, które potrafią nadejść jeszcze późną wiosną.

Jednak nie od dziś wiadomo, że klimat się zmienia, zimy są znacznie łagodniejsze niż w minionym stuleciu, lato zaś niejednokrotnie już było upalne i suche. Jak przewidują naukowcy, w ciągu kolejnych 100 lat średnie roczne temperatury w Polsce mogą wzrosnąć nawet o 4-5°C. Styczeń może stać się cieplejszy średnio nawet o 5°C, a latem temperatury mogą sięgać 35°C, a nawet 40°C. Prognozy są takie, że za 90 lat temperatury w Polsce będą odpowiadać obecnym temperaturom występującym na południu Europy. Z kolei np. we Włoszech, Grecji czy Hiszpanii wówczas nastaną upały typowe dla krajów saharyjskich. Zimy zaś mają mieć również wyższe niż obecnie temperatury, przekraczające 0°C. Co za tym idzie, śnieg nie będzie miał szans na utrzymanie się, zatem i zapomnimy o wiosennych powodziach roztopowych. Mówi się nawet o nastaniu nie czterech, a dwóch pór roku: deszczowej zimą, z temperaturami powyżej 0°C, oraz suchej latem, kiedy to susze, przy temperaturach sięgających 40°C, przerywane będą ulewami, tak silnymi i gwałtownymi, że doprowadzić mogą do powodzi.

Nawet od lat 80. ubiegłego wieku, kiedy to Roman Myśliwiec zakładał swoją winnicę, wyraźnie odczuwalne są zmiany w naszym klimacie. Po prostu – jest cieplej, mamy więcej słońca, a i zimy mijają łagodniej i spokojniej przechodzą w porę wiosenną. Klimat to również dla rolnictwa odpowiedni, choć ostatnie lata wraz z wysokimi temperaturami przyniosły susze. Z punktu widzenia winogrodników jednak klimat to sprzyjający. Jak wynika z badań i opracowań dotyczących upraw winorośli w Polsce, mamy regiony, gdzie warunki są nader odpowiednie, na czele z okolicami Zielonej Góry. Generalnie zachodnia część kraju – tereny położone wzdłuż Warty – jest stosunkowo najcieplejsza, z długą i łagodną jesienią, co sprzyja dojrzewaniu winogron, jak i wzmocnia odporność krzewów. Roczna suma aktywnych temperatur często przekracza tam 2700°C (około 181 dni). Dla porównania, okolice Reims w Szampanii notują rocznie średnio 2885°C (192 dni), Dijon w Burgundii – 3203°C (197 dni), a Bordeaux – 3584°C (215 dni). Z drugiej strony, winiarstwo dobrze roz-



Mike Whitney
Winnica Adoria

Winnica Adoria to 3 hektary upraw winorośli odmian: riesling, chardonnay, bacchus i pinot noir. Plantacja położona jest w Zachowiczu, 30 kilometrów na południe od Wrocławia. Właścicielem Winnicy jest Mike Whitney, Amerykanin od ponad 20 lat mieszkający w Polsce.

Winnica została założona w 2005 roku. Skąd pomysł na takie przedsięwzięcie? Piętnaście lat temu Polska nie miała swoich win. Pomyślałem, że trzeba je stworzyć. Dolny Śląsk to najcieplejszy region Polski, notuje się tu najwięcej godzin słonecznych w roku, okres wegetacyjny jest tu najdłuższy w Polsce. Pierwszy rocznik wyprodukowanych przez Adorię win pochodzi z 2008 roku.

Stworzenie od zera takiego projektu, jak założenie winnicy i rozpoczęcie produkcji wina jest czasochłonne i kosztowne. Głębokiego namysłu wymagała każda decyzja, od wyboru odmian winorośli, maszyn do wytwórnictwa, rodzaju butelek, korków, etykiet. W tym oczywiście załatwianie wszystkich licencji i zezwoleń, których winnica potrzebuje łącznie 35.

Obecnie na co dzień współpracujemy z dwoma urzędami: Celnym, ze względu na to, że wina jest towarem akcyzowym, oraz Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Pracy nadal jest dużo, ale funkcjonujemy już w zupełnie innej atmosferze. Urzędnicy poznali nas, my poznaliśmy urzędników, ich sposób myślenia. Widzimy dobrą wolę urzędników, by kolejne sprawy załatwiać dobrze i rzetelnie.

Minionych 6 lat – tyle lat temu bowiem zaczęliśmy sprzedaż naszych produktów – to czas bezustannego rozwoju. Obecnie nasze trunki podawane są w najlepszych polskich hotelach Warszawy, Wrocławia czy Trójmiasta. Wina Adoria można kupić w wielu sklepach na terenie całej Polski, również w strefach wolnocłowych lotnisk Okęcie, Balice i Gdańsk.

Polacy zrozumieli, że w Polsce można uprawiać winorośl i produkować dobre wina. Zaczęli pić wina na co dzień do posiłków. Chętnie wręczają je jako prezent, a także chwalą się nim obcokrajowcom. Ciężka, wytrwała praca przyniosła już efekty i będzie przynosiła dalsze.

Niezwykle satysfakcjonującym podsumowaniem dotychczasowej pracy były nagrody jakie otrzymały Pinot Noir Adoria i Chardonnay Adoria podczas tegorocznego International Wine Challenge London. Jury dostało do oceny 13 tysięcy butelek z 50 krajów świata i z 500 szczepów winorośli. Tymczasem spośród nagrodzonych chardonnay tylko dwa wina niemieckie otrzymały wyższe noty niż Chardonnay 2015 Adoria, a spośród nagrodzonych pinot noir tylko trzy wina, również niemieckie, mogły cieszyć się większym uznaniem sędziów niż Pinot Noir 2014 Adoria.

Jakie Adoria ma plany na kolejne lata? Na pewno będziemy więksi, powiększymy areał. Jest duże zapotrzebowanie na nasze produkty i oczekiwanie ze strony klientów, by wina Adoria było więcej.





Renata Wiśniewska
Winnica Saint Vincent

Winnica Saint Vincent została założona w 2009 roku. Obecnie zajmuje powierzchnię 6,5 hektara i położona jest w Borowie Wielkim koło Nowego Miasteczka.

Uprawiane przez nas odmiany to: białe – pinot gris, gewurztraminer, muscat ottonel, riesling oraz czerwone – pinot noir, regent, rondo. Nasze wina są dostępne w specjalistycznych sklepach z alkoholami oraz w restauracjach w wybranych miastach Polski.

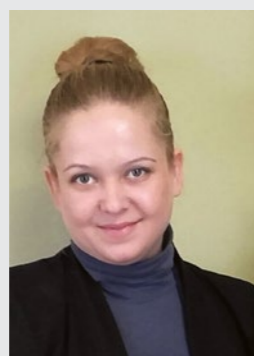
Aby uprościć i zmniejszyć nieco nakład pracy ręcznej, wyeliminowałabym naklejanie znaków akcyzy, czyli banderol na każdą butelkę. Inne kraje rozwiązują to w odmienny sposób. Absurdalne w moim odczuciu jest również to, że po banderole trzeba jechać w naszym wypadku, czyli z województwa lubuskiego, do Poznania, czyli cały dzień musimy poświęcić na taki wyjazd.

wija się także na południu, w okolicach Krakowa, Tarnowa oraz na Podkarpaciu. Winnice zakładane są także w okolicach Torunia i Grudziądza, czyli na terenach, gdzie przed wiekami rosła winorośl, a nawet na Mazurach. Choć to tereny zimniejsze od tych położonych na południu i zachodzie kraju, to są odmiany, które i tam sobie poradzą, jak rondo i solaris.

Brać winiarska

Po wspomnianym już Romanie Myśliwcu i jego Winnicy Goleśz znaleźli się kolejni odważni, którzy zaczęli uprawiać winorośl. I choć wyzwania były – i jest nadal – wiele, regulacje prawne także nie ułatwiają i zakładania, i prowadzenia tej działalności, to brać winiarska rozrasta się z roku na rok. Agencja Rynku Rolnego informuje o zarejestrowanych w rozpoczętym 1 sierpnia tego roku 152 winnicach, które zajmują powierzchnię 244 hektarów. Dzięki temu będą one mogły oficjalnie sprzedawać swoje wyroby nie tylko

Agencja Rynku Rolnego zarejestrowała w tym roku 152 winnic.



Patrycja Racinowska-Koźłata
Winnica Saint Vincent

Perspektywy dla krajowych win są obiecujące, co wynika z coraz większego zainteresowania Polaków rodzimą produkcją, dostrzeganiem dużej wartości i dobrej jakości produktów regionalnych, pochodzących z niewielkich produkcji, tożsamy z miejscem, wytwarzanych z sercem i osobistym zaangażowaniem – a takimi są wina. Pociągającym jest również fakt, iż zwiększa się spożycie wina w naszym kraju. Szlachetny trunek, jakim jest wino, nadaje spotkaniom, uroczystościom odświętnego wymiaru. Wina



w swoich gospodarstwach, ale i do sklepów i restauracji. To skok o 50% w porównaniu z sezonem 2015/2016, kiedy to zarejestrowanych było 76 winnic. Dość wspomnieć, że w sezonie 2010/2011 było ich zaledwie 20. Okazuje się jednak, że to nawet nie połowa wszystkich działających w Polsce winnic, znaczna część bowiem nie jest zarejestrowanych. Jak twierdzi Roman Myśliwiec, może być ich nawet około 1000. Należy wziąć jednak pod uwagę, że większość tych winnic jest niewielka, by nie powiedzieć wprost – mała. To plantacje przydomowe, liczące 300-400 krzewów. W dziejach krajowych producentów win nierzadko jednak bywało tak, że od takich właśnie skromnych upraw zaczynała się ich przygoda z winiarstwem. Przykładem niech będzie choćby Winnica Jasiel, która z 20 arów rozrosła się do 2,5 hektara.

nie pijemy, lecz degustujemy, kosztujemy, delektujemy się jego aromatem, smakiem. Coraz częściej gości ono na naszych stołach – i dobrze, ponieważ 1-2 lampki wina działają prozdrowotnie.

Jeśli chodzi o perspektywy dla polskiego winiarstwa, to rynek polskich win jest ciągle niszowy. Wciąż wiele osób jest zaskoczonych, że w Polsce produkowane są lokalne wina i jak duży jest ich wybór. Daje to nadzieję, że po pierwsze, jeszcze długo rynek zbytu nie będzie w pełni nasycony (potencjalna liczba odbiorców wciąż rośnie – nie jest jeszcze na pewnym ustalonym poziomie), a po drugie – jeśli rynek będzie chłonił polski towar, to producenci będą się rozwijać i wzbogacali, co ma istotne znaczenie dla rozwoju gospodarki.

Obserwując zmiany na rynku alkoholi, a dokładniej wzrost sprzedaży wina – również polskiego, możemy się pokusić o stwierdzenie, że zmieniają się polskie przyzwyczajenia i smaki. Widać coraz większe zainteresowanie winami półwytrawnymi i wytrawnymi, co w polskim klimacie jest tańsze do zaoferowania.

Ważne jest to, że nasi winiarze trzymają się razem. Prawdziwa brać winiarska. Działają stowarzyszenia, które organizują różne spotkania, degustacje, wspierają radą i pomocą zrzeszonych winiarzy. I tak np. mamy Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, Sandomierskie Stowarzyszenie Winiarzy, Stowarzyszenie Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły, Małopolskie Forum Winne, Winnice Doliny Sanu. Każde z nich podejmuje też działania na rzecz promocji swoich win i ich wytwórców, a tym samym i regionu. Stawiają także na upowszechnianie kultury wina w Polsce jako elementu naszej tradycji. Wszyscy zaś łączą się w ramach Polskiego Instytutu Winorośli i Wina, który od 2003 roku działa w Krakowie. Wśród jego celów statutowych są m.in. popularyzacja uprawy winorośli i produkcji win gronowych, szerze-

nie fachowej wiedzy na ten temat, pomoc merytoryczna i organizacyjna dla zainteresowanych prowadzeniem profesjonalnej uprawy winorośli i wyrobem win gronowych, promowanie krajowych win gronowych, popularyzacja szeroko pojętej kultury wina i polskich tradycji winiarskich. Podkreślić należy współpracę Instytutu z Ministerstwem Rolnictwa podczas przygotowywania stosownych dla tego sektora rolnictwa ustaw. Podobną działalność prowadzi także Fundacja na rzecz rozwoju winiarstwa w Polsce „Galicja Vitis”, która dodatkowo od 2010 roku organizuje Międzynarodowy Konkurs Win „Galicja Vitis”.

Instytut co roku także organizuje, wspólnie z Magazynem „Wino”, Konwent Polskich Winiarzy – tegoroczny, który odbył się w Tuchowie, był już 16. z kolei. To coroczne święto polskiego wina, mające na celu integrację środowiska polskich winiarzy, a także krytyczny przegląd i porównanie produkcji rodzimych winnic z bieżącego rocznika, czemu służą odbywające się od pierwszej edycji tej imprezy degustacje panelowe. W tym roku równocześnie odbywał się I Międzynarodowy Festiwal Wina w Tuchowie TuchoViniFest 2016. Od lat już nasze wina są ważną częścią krakowskich targów Enoexpo, podczas których odbywa się m.in. konkurs polskich win. W tegorocznej ósmej już jego edycji wystawiono 106 krajowych win i cydrów, spośród których, w kategorii win i miódów przyznano 6 medali złotych, 9 srebrnych i 13 brązowych oraz jedno specjalne wyróżnienie.

Cudze chwalicie, swego nie znacie... Rzeczywiście, przez lata o polskich winach gronowych wiadomo było, że są, ale okazję do ich spróbowania miało niewielu. To się jednak zmienia. Wina stopniowo wychodziły z miejsc, gdzie powstają i gdzie degustacja była możliwa do restauracji, na targi i jarmarki z wyrobami regionalnymi, a potem do sklepów specjalistycznych. Na pewno przetomowe jest wejście win z Winnicy Srebrna Góra do tak dużej sieci, liczącej bowiem 600 placówek, jak Lidl.

Fakt, w porównaniu z najczęściej wybieranymi przez polskich konsumentów winami z różnych stron świata w cenach 20-30 zł, polskie wina nie są tanie – przeznaczyć na nie trzeba co najmniej dwa razy tyle. Warto jednak ich spróbować, choćby przez ciekawość, jakie możliwości dają: klimat, gleby, ukształtowanie terenu i odmiany na nim uprawiane. W mediach oraz w Internecie dziennikarze i eksperci w sprawach wina poświęcają coraz więcej miejsca naszym wyrobom, przedstawiając swoje wrażenia i odczucia po degustacji. Są one potwierdzeniem, iż polskie winiarstwo ma potencjał. Jest to prężnie rozwijająca się nisza, a nie od dziś wiadomo, że wyroby niszowe mają to „coś”, co zgłębić warto.



Magdalena Szpak
Winnica Jasiel

Winnica Jasiel jest jedną z pierwszych winnic założonych w województwie podkarpackim i zarazem jedyną w regionie winnicą tarasową. Utworzona została w 2001 roku przez Elwirę i Wiktora Szpaków. Winnica zyskała już znaczące uznanie i zajmuje ważne miejsce na winiarskiej mapie Polski. Początkowy areal obejmował 20-arenową, przydomową winniczkę – dzisiaj to 2,5-hektarowy obszar, który zachwyca każdego odwiedzającego.

Winnica prowadzi enoturystykę (z j. greckiego *oinos* tj. wino – czyli turystyka winiarska), posiada niewielką bazę noclegową, organizuje degustacje komentowane własnych win oraz zwiedzanie winnicy. Osobom planującym założenie własnej uprawy winorośli oferuje specjalistyczne doradztwo.

Odmiany uprawiane w winnicy to – tak jak w większości winnic w Polsce – odmiany hybrydowe. Gatunki białe: hibernal, johanniter, siegerrebe, aurora, ortega, solaris, muskat; czerwone: rondo, regent, cabernet dorsa, cabernet cortis.

Od 2013 roku winnica prowadzi sprzedaż własnych jakościowych win gronowych. Większość win produkowanych w winnicy to wina wytrawne, powstają tu zarówno wina jedno- jak i wieloszczepowe (z franc. *cuvée*). Można je zakupić w miejscu produkcji. Pro-

wadzona jest również sprzedaż internetowa (wybrane sklepy) oraz dystrybucja poprzez hurtownie, renomowane restauracje i winiarnie w całym kraju.

Na etykietach win z winnicy Jasiel nie pojawiają się nazwy szczepów (żeby było to możliwe, konieczne jest pozytywne „przejsię” procesu certyfikacji, który jest skomplikowany i kosztowny). Stworzone nazwy win nawiązują do łacińskich określeń gatunkowych (botanicznych) roślin. Inspiracją ta nie jest bezzasadna – zapachy obecne w aromatach konkretnych win można odnaleźć w ich gatunkowych „odpowiednikach”. Tak więc np. wino o nazwie Robinia nawiązuje do nazwy gatunkowej akacji, a w aromacie odnajdziemy kwiat akacji. Wino Rubus literalnie oznacza jeżynę i obecne są w nim aromaty jeżyny. Orchis natomiast to storczyk – w tym przypadku określenie nawiązuje do delikatności i subtelności kwiatu.

Choć zmiany, które zaszły w polskim prawnodawstwie w sferze produkcji wina w ostatnich latach były znaczące, nadal identyfikujemy kilka obszarów – naszych bolączek, które można by poprawić. Najważniejsze z nich to: obniżenie stawki podatku VAT do poziomu 8% (jak w przypadku innych produktów rolnych), ustanowienie jednego pozwolenia na sprzedaż wina (zarówno na sprzedaż detaliczną, jak i hurtową) oraz zmiany w sposobie zamieszczania znaków akcyzowych (banderole samoprzylepne).

Perspektywy dla polskich winiarzy wydają się być optymistyczne. Związane jest to z wieloma czynnikami, które obserwujemy od jakiegoś czasu, a przede wszystkim ze zwiększającą się konsumpcją win w Polsce, obserwowaną „modą na wino”, lokalnym i narodowym patriotyzmem w odniesieniu do produktów spożywczych czy tworzącym się kierunkom studiów wyższych i ścieżkom edukacyjnym kształcącym przyszłą, wykwalifikowaną kadrę winiarską. Powstaje także coraz więcej organizacji społecznych reprezentujących interesy zawodowe winiarzy, które odgrywają znaczną rolę w zakresie edukacji i wpływu na decyzje decydentów.

