



Polak, Niemiec dwa bratanki (w winiarstwie)

Pałac w Mierzecinie | fot. P. Karwowski

Czy Polska może być gospodarzem międzynarodowej konferencji winiarskiej? Jak najbardziej. Kilka dni po zakończeniu II Konwentu Polskich Winiarzy w Pałacu w Mierzecinie, gdzie znajduje się największa winnica w Lubuskiem, doszło do spotkania polskich winomanów z niemieckimi specjalistami.

Przemysław Karwowski

Z pomysłem zaproszenia Niemców do Polski wyszła grupa miłośników wina skupiona przy portalach internetowych winnicepolskie.pl i kurdesz.com. Cel był prosty: propagowanie najnowszych tendencji w europejskim winiarstwie.

Zebrani otrzymali w ciągu weekendu 15-17 czerwca potężną dawkę wiedzy winiarskiej z pierwszej ręki. Przedstawiciele niemieckich i polskich instytutów badawczych, firm produkujących materiały do uprawy winorośli i produkcji wina, enolodzy i pasjonaci uprawy winorośli z różnych regionów kraju przez wiele godzin dzielili się swoimi doświadczeniami. Sobotę, pierwszy dzień konferencji, można śmiało nazwać niemieckim. Otworzył go referat „Geisenheim jako stacja badawcza (wprowadzanie nowych odmian, podkładki)” prof. Ernsta H. Rühla z Institut für Weinbau und Rebenzüchtung w Geisenheim. Rühl przypomniał

historię Instytutu, przedstawił spektrum badań, które w związku z trudnością przewidzenia tego, co nas czeka w przyszłości, i potrzebą długoletnich doświadczeń, jest bardzo szerokie.

Po przerwie bardzo ciekawą prezentację przedstawił winiarz z Heppenheim Reinhard Antes o inspirującym tytule: „Zanim powstanie winnica. Cel produkcji, gleba, odmiany i klony”. Antes wyczerpująco zapoznał nas z problemami, jakie stoją przed tymi, którzy pragną od zera zakładać winnicę. Tych, co już ją mają, zainteresował referat Helgi Reuther z firmy Reber we Frankenthal pt. „Nawadnianie winnic. Aspekty techniczne i rolnicze”. Zostały w nim wyjaśnione niuanse kropelkowego podlewania i idea nawadniania w dobie niedoboru wody, która sprowadza się do chińskiego przysłowia: „Wykop studnie, zanim będziesz spragniony”.



fol. P.Karowski

Po obiedzie głos zabrał Andreas Jung reprezentujący Büro für Rebsortenkunde und Klonselktion, który referatem: „Ampelografia jako nauka i pasja” zapoznał nas z tą ciekawą dziedziną nauki łączącą botanikę z historią. Dzieje winorośli sięgają przecież Starożytności, a stare winnice Europy, w tym i Niemiec, to pomniki jej wędrówki po kontynencie. W dobie wielu nowych odmian warto przypomnieć te stare i sprawdzone. Właśnie o tym traktowała druga część prezentacji młodego ampelografa: „Krótki raport z kolekcji klonów zielonogórskich”. Dwa dni wcześniej zwiedził on miejsca pod Zieloną Górą (ich listę przygotował Mirosław Kuleba), gdzie do tej pory rosną okazy *vitis vinifera*. Goście obejrżeli wiele starych krzewów winorośli rosnących przy domach czy też na terenach po starych winnicach. Część krzewów nie została rozpoznana, a ich liście i wierzchołki pędów pobrano do analizy genetycznej. Interesującym faktem było znalezienie kilku krzewów odmiany tauberschwarz (synonimy: blaue frankentraube, blauer hängling, blaue hartwegstraube, häusler, süßbrot, karmazyn, viesanka), bardzo powszechnej w zimnej dolinie Tauber we Frankonii, a przeżywającej obecnie swój renesans. Jest to szczepek typowy dla klimatu kontynentalnego, a więc przystosowany do mroźnych zim i suchych sezonów letnich, wcześniej dojrzewający, tolerujący niską wilgotność gleby, choć niestety podatny podczas deszczowych jesieni na botrytis. Daje dobre, lekkie wina czerwone. Tauberschwarz jest dowodem na to, że warto badać stare siedliska, gdzie krzewy przechodzą naturalną selekcję.

Po naukowych prezentacjach przyszła pora na praktykę. Tom Woytek ze znanej firmy Erbslöh Geisenheim AG omówił „Nowoczesne produkty stosowane w winifikacji. Kultury drożdży, środki klarujące i korygujące, chipsy dębowe”, a wyczerpujący dzień referatów zamknął występując po raz drugi Reinhard Antes z prezentacją zatytułowaną: „Produkcja sadzonek w szkółce. Okres młodzieńczy roślin. System prawny, testowanie na wirusy”. Od a do z dowiedzieliśmy się, jak powstaje i rośnie sadzonka, jak jest zabezpieczana i przechowywana.

Dopelnieniem doznań intelektualnych były wrażenia smakowe. Wieczorna degustacja win z Polski i Niemiec odbyła się w altanie położonej na terenie odrestaurowanego i zadbanego parku, przylegającego do Pałacu. Nie musieliśmy się wstydzić rieslingów Marka Krojciga czy Lecha Jaworka, a Regent 2006 ze Starej Winnej Góry dotrzymywał kroku rówieśnikowi spod Berlina. Było też słynne już Rondo 2005 Jerzego Siemaszki z Suwałk. Z położonych najbliższej Polski winnic niemieckich warto było spróbować Saphiry 2006, Regenta Barrique 2005 czy Regenta Rosé 2006 Manfreda Lindicke z winnicy Wachtelberg pod Poczdamem. Ciekawym doświadczeniem była też degustacja próbek czerwonych win firmy Erbslöh, które miały w różnym stopniu dodane taniny dębowe.

Kolejny dzień zaczęliśmy od zwiedzania pałacowej winnicy. Mogliśmy podziwiać jej ogrom (ok. 6,5 ha), piękne położenie oraz młode nasadzenia. Stara część winnicy otrzymywała właśnie nowe rusztowania. Zaplanowane na niedzielę referaty można podzielić na trzy grupy tematyczne. Pierwsza dotyczyła warunków uprawy winorośli w Polsce, druga wyrobu wina, trzecia – powojennych winnic i starych odmian Zielonej Góry. Agnieszka Wyrobek-Rousseau, najbardziej znana polska enolog, a przy okazji założycielka portalu Kurdesz.com, omówiła produkcję wina w trzech prezentacjach, których kolejność i tematy wyznaczył proces technologiczny: „1. Fermentowalność moszczu i problemy z fermentacją; 2. Korekty moszczu i wina; 3. Najczęściej popełniane błędy technologiczne”.

Referat Jerzego Lisaka z Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarnictwa w Skierniewicach nosił tytuł: „Klimatyczne i ekonomiczne uwarunkowania uprawy winorośli w Polsce”. Autor realnie i wyczerpująco przedstawił za i przeciw dla winiarstwa w Polsce. Tematykę uprawy w klimatach chłodnych poruszył Jerzy Siemaszko, właściciel najbardziej na północ położonej polskiej winnicy Villa Nova koło Suwałk, omawiając „Specyfikę uprawy w najchłodniejszych regionach Polski”. Jego wskazówki na pewno przydadzą się kolegom z rejonów, gdzie zimy i przymrozki dają się we znaki.

Jest mi niezmiernie miło napisać parę słów o prezentacji Karola Gajewskiego, zasłużonego członka i autora kilku publikacji Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarzy, który wspominał o powojennych winnicach zielonogórskich. Niech za podsumowanie jego referatu posłuży zdanie, jakie pojawiło się dzień później w Internecie: „Bardzo ciekawe były również prelekcje kolegów z Zielonej Góry uświadamiające, jak duże były tradycje winiarskie w naszym kraju”. Zielonej Góry dotyczył także raport autora jej ampelografii Mirosława Kuleby pt. „Kolekcja klonów odmian zielonogórskich”. Zbiór okazów zachowanych w winnicy Świdnica to efekt wielu lat pracy i poszukiwań Kuleby. Jego badania mogą być podwaliną pod ampelograficzną kolekcję starych odmian zielonogórskich. Wstępne zapewnienia władz miejskich o przekazaniu terenu pod winnicę Zielonogórskiemu Stowarzyszeniu Winiarzy czynią te plany realnymi.

Listę prelegentów zamknął Łukasz Chrostowski, przedstawiciel Pałacu Mierzęcin. Odmiany uprawiane w Mierzęcinie to pinot noir, pinot gris, kernling, riesling, traminer, chardonnay, rondo i regent. Plany na przyszłość obejmują posadzenie winnicy na przecięciu głównych dróg oraz budowę tradycyjnego dla regionu domku winiarskiego.



fol. P.Karowski