

9 grudnia 2016



## Vino, vidi, vici...

Pasja? Magia związana z uprawą tej rośliny? Spełnianie marzenia? Na pewno tak. Ale też ciężka, fizyczna praca. Zarówno w winnicy, jak i w winiarni. Zimowe i letnie cięcie, „zielony zbiór”, nieustanne dbanie o zdrowotność krzewów i stan międzyrzędzi, usuwanie pasierbów, a podczas winobrania – dźwiganie ciężkich skrzynek wypełnionych gronami. – Żeby zrobić dobrej jakości wino, trzeba w nie włożyć całe serce. Całe. Jeśli ktoś nie kocha tej roboty, choćby czynił nie wiadomo jakie starania, nie będzie w stanie stworzyć wina, które będzie cieszyć – mówią Sylwia i Mateusz Paciura, gdy, z lekką posapując, wdrapują się z nimi wąską dróżką na południowy stok wzgórza Chwacała w Złotej. Kiedyś, przed laty, rosły tu morele. Dziś nawet najmniej wrażliwemu na piękno człowiekowi obraz, który tu zastaje, musi zapierać dech w piersi. Winnica Nad Jarem wpisana na elitarną listę sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Ich winnica.

## **Czyn to czyn - zapadła klamka!**

Kiedy pytam, które z nich pierwsze wpadło na pomysł, by zacząć uprawę winorośli, które z nich ponosi większą „winę” za to, co się wydarzyło w 2009 roku na tym wzgórzu, spoglądają na siebie z lekkim uśmiechem. Mateusz Paciura uśmiecha się nieco szerzej od żony więc to zapewne on bardziej napsocił, ale ostateczną decyzję o założeniu winnicy podjęli wspólnie.

Wszystko zaczęło się 8 lat temu, gdy odziedziczyli działkę położoną kilka kilometrów od Sandomierza, w Złotej, w gminie Samborzec, niedaleko trasy krajowej Sandomierz – Kraków. Choć pochodzą z gminy Samborzec, mieszkali wtedy w Kielcach, gdzie postanowili zostać po zakończeniu studiów; ona – absolwentka hotelarstwa i turystyki, on – inżynier budownictwa z uprawnieniami pozwalającymi projektować budynki. Wprawdzie doświadczenia z uprawami sadowniczymi i amatorską produkcją owocowych win mieli już wcześniej, ale stając się właścicielami działki otrzymali szansę na wytworzenie czegoś naprawdę szlachetnego i wyjątkowego.

Świetna południowo-zachodnia wystawa z długim okresem bezprzymrozkowym, znakomite nasłonecznienie, idealna dla winorośli lessowa gleba, a widoki takie, że nie tylko winiarz, ale i zwykły miłośnik krajobrazów sprzedałby duszę, aby każdego dnia móc spoglądać stąd na okoliczne wsie, pagórki i równiny. Jakby tego było mało, rok wcześniej zmieniła się (mocno krytykowana i zwalczana przez środowisko winiarzy) ustawa – znowelizowane przepisy znacznie ułatwiły życie polskim winiarzom.

Sympatycznemu małżeństwu to wystarczyło, aby podjąć decyzję. Pojechali do Jasła, odwiedzili Romana Myśliwca w jego Winnicy Golesz i kupili pierwsze sadzonki winnej latorośli. W 2009 roku posadzili odmiany na wino białe – Biancę, ukraińskiego Muskata Odesskiego i niemieckiego Hibernala, rok później odważyli się posadzić także szczepy dające wino czerwone – Regenta, Rondo i mało wówczas w Polsce popularnego austriackiego Zweigelta.

Przez 6 lat swój czas dzielili na mieszkanie w Kielcach, prowadzenie pracowni projektowej i weekendowe dojazdy do Złotej, aby dbać o krzewy i robić wino. W końcu w 2014 roku klamka zapadła: „Przenosimy się na stałe do Złotej!”. I tak się stało.



## Serce do wina

Dziś, po siedmiu latach od tamtych pierwszych nasadzeń, Winnica Nad Jarem to 3300 krzewów winorośli, 9 odmian rosnących co 1 metr na powierzchni 1 hektara, to około 3200 butelek wysokogatunkowego wina wytwarzanego w sezonie – jedna z najlepszych winnic w województwie świętokrzyskim. Wino w niej produkowane co rusz wygrywa krajowe i międzynarodowe konkursy, a jeden z niezwykle szanowanych polskich znawców tematyki winiarskiej mawia: – Sylwia i Mateusz mają serce i rękę do wina...

– 70 procent jakości wina rodzi się jeszcze na krzewie, w winnicy. Dlatego trzeba w niej być codziennie i o nią dbać. I bardzo ciężko pracować. Tylko ze zdrowych, odpowiednio dojrzałych i zadbanych gron, z odpowiednio zbalansowaną, harmoniczną ilością kwasów organicznych i nagromadzonego w jagodach cukru, powstanie dobry trunek. Owoce to fundament kondycji przyszłego wina – tłumaczy pani Sylwia, gdy przechadzamy się wśród długich rzędów winorośli.

Że ich owoce są znakomite, a Paciurówie naprawdę „mają rękę do wina” i są winiarskimi alchemikami, okazało się szybko. O złoty medal w konkursie Galicja Vitis otarło się „Rose” (różowe półsłodkie), szybko docenione zostało aromatyczne „Cuvee” (białe, niezwykle aromatyczne o zdecydowanym smaku, kupaż trzech szczepów). Ale też inne wina. Prawdziwym okrętem flagowym podsandomierskiej stoczni, prawdziwym niszczycielem o wielkim tonażu i ciężkich działach, okazało się ich wino czerwone. – Od lat panuje opinia, że w Polsce, ze względu na chłodny klimat, krótszy okres wegetacyjny niż np. w Niemczech czy Włoszech, powinno się sadzić przede wszystkim odmiany na białe wino. Mówi się, że udaje się w naszych warunkach lepiej niż czerwone. „Regelt’ pokazał, że ta opinia nie musi być wiążąca – mówi pani Sylwia.

Debiut mieli rzeczywiście rewelacyjny: pierwsze wyprodukowane przez nich wytrawne wino czerwone „Regelt” (kupaż odmian: niemieckiego Regenta i austriackiego Zweigelta) w 2013 roku zdobyło srebrny medal na prestiżowym Międzynarodowym Konkursie Winiarskim VINOFORUM, jednym z największych konkursów w Europie. Wielki sukces!

„Regelt” jest ich autorskim pomysłem i od czasu tamtego pierwszego, nagrodzonego, wytwarzają je w taki sam sposób. I wciąż obsypywane jest nagrodami. Tylko w tym roku: złoty medal na VINOFORUM, złoty medal na konkursie EnoExpo dla polskich win, brązowy na Międzynarodowym Konkursie Win TUCHOVINICONTEST...

## Więcej, lepiej

Winnica Nad Jarem zarejestrowana jest w Agencji Rynku Rolnego, przynależy do „Świętokrzyskiej Kuźni Smaku”, w kwietniu 2014 roku dołączyła do sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, a jej właściciele są członkami Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia. Kilka lat temu skrzyknęli się z kilkoma innymi pasjonatami uprawiającymi na tych terenach winny krzew i założyli Sandomierskie Stowarzyszenie Winiarzy, które działa na rzecz przywrócenia na Sandomierszczyźnie pradawnej, wspaniałej tradycji winiarskiej. Pomysłów mają bez liku. Ich winnica współtworzy Sandomierski Szlak Winiarski czyli turystyczny szlak enologiczny celujący w promowanie sztuki winiarskiej regionu. W czerwcu br. uczestniczyli w swoistych „dniach otwartych” – u Mateusza i Sylwii Paciurów, a także w pięciu pozostałych winnicach położonych na Szlaku można było porozmawiać o uprawie winorośli, tajnikach wytwarzania „napoju bogów” i oczywiście degustować wina. Drzwi się nie zamykały.

\*\*\*



Gdy po długim spacerze po spowitej jesienną aurą winnicy schodzimy w dół i stajemy w winiarni – wśród dębowych, sprowadzonych z Portugalii beczek, stalowych kadzi, szklanych balonów i oszalamiających woni dojrzewającego tegorocznego wina – pytam o plany na najbliższą przyszłość. Krótką chwilę milczą. Okazuje się, że nie z powodu braku planów, lecz ich wielości.

- Chcemy powiększyć plantację do 2,5 – 3 hektarów, areału, który bylibyśmy w stanie sami obrobić. Paradoksalnie, jednohektarowa uprawa jest zbyt duża, by traktować ją wyłącznie jako hobby dwójki pasjonatów, ale też zbyt mała, żeby przynosiła zysk dający utrzymanie i finansowy spokój. Dlatego nadal, zgodnie z moim wyuczonym zawodem, w znacznej mierze utrzymujemy się z projektów budowlanych. Gdyby udało się dokupić ziemi, ilość czasu spędzanego w pracowni na pewno by się zmniejszyła na korzyść gospodarstwa. Niestety, ziemia w tej okolicy jest dość droga – wyznaje pan Mateusz.



Oboje marzą o stworzeniu gospodarstwa enoturystycznego z prawdziwego zdarzenia, wraz z noclegami i obsługą gości. W tej chwili przyjmują gości w wybudowanej w sąsiedztwie winnicy, mogącej pomieścić około 30 – 40 osób, pięknej altanie. Ale marzy im się więcej i

lepiej. Chcą odpowiednio zaadaptować pomieszczenia budynku winiarni – w jednym urządzą salę degustacyjną, w drugim leżakować będą butelki z gotowym winem, a na górze będą mogli nocować goście.

Czy uda im się to wszystko zrealizować? Wystarczy na nich spojrzeć, by wyzbyć się wątpliwości – zapał, pasja, wielka miłość do winnego krzewu i wykonywanej pracy.

W Starym Testamencie czytamy, iż Bóg powierzył troskę o winnicy człowiekowi, bo owoce krzewów winnych radują serce i pozwalają zapomnieć o trudzie. Powierzył więc tę troskę również Sylwii i Mateuszowi...

**R.S.**

\*\*\*



**Mariusz Kapczyński, członek Zarządu Polskiego Instytutu Winorośli i Wina, dziennikarz i krytyk winiarski, juror polskich i zagranicznych konkursów win, konsultant merytoryczny i przewodniczący jury Konkursu Winiarskiego Targów Enoexpo, publicysta wielu winiarskich pism**

## **branżowych, twórca autorskiego serwisu [vinisfera.pl](http://vinisfera.pl):**

*- Winnice w Świętokrzyskiem... Dwie dekady temu wiele osób zapewne przyjęłoby takie dictum z przymrużeniem oka. Jednak dziś winiarstwo na tych terenach jest faktem.*

*Jest ono zróżnicowane - kilkanaście mniejszych i większych winnic. Niektóre z nich, jak Winnica Płochockich, Winnica Nad Jarem, Winnica Sandomierska to już okrzepnięte, dojrzałe projekty, od lat trwale wpisujące się w krajobraz polskiego winiarstwa i oficjalnie sprzedające swoje wina na rynku. Część świętokrzyskich winiarni jest gotowa na przyjęcie enoturystów, dysponują pokojami gościnnymi, oferują ciekawy program wizyt. Ich aktywność przejawia się na wielu innych polach.*

*W 2013 roku zawiązało się Sandomierskie Stowarzyszenie Winiarzy. Nie brakowało wtedy sceptycznych głosów w rodzaju „kolejna jałowa inicjatywa, z której nie będzie pożytku”. Nic bardziej mylnego. SSW działa prężnie. Już w roku 2014 było organizatorem wykonawczym IX Konwentu Polskich Winiarzy, od kilku lat w Sandomierzu organizuje Święto Młodego Wina (ostatnie odbyło się niedawno, 19 i 20 listopada), czynnie uczestniczy w festiwalach, konkursach (z sukcesami) i winiarskich prezentacjach.*

*Działania winiarskie to powrót do najlepszych tradycji tych ziem. Może nie wszyscy wiedzą, ale wino w okolicach Sandomierza produkowano już w średniowieczu. W 1226 roku, zaraz po założeniu klasztoru dominikanów posadzono winnicę. Działała ona długo - aż do połowy XVII wieku zakonnicy produkowali i sprzedawali wino. Swoistym, nawiązaniem do tej historii jest Winnica Świętego Jakuba położona właśnie przy klasztorze dominikanów w Sandomierzu, zakonnicy założyli ją w 2012 roku.*

*Świętokrzyskie winnice to nie tylko okolice Sandomierza, warto tu np. wspomnieć Winnicę Modła (Ostrowiec Świętokrzyski) czy Winnicę Nad Źródłem (Szerzawy koło Pawłowa, powiat starachowicki).*

*Świętokrzyskie może dziś pochwalić się dobrym winem, szlakiem winiarskim i nowymi przedsięwzięciami, które warto poznawać. Nie mam wątpliwości, że to dopiero wstęp do bardzo długiej historii.*