

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 lekka 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 oszalałymi 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:

- 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.