

Winorośl zastąpiła maliny

data aktualizacji: 2024.08.22 autor: Redakcja



Dwórzno to rodzinna miejscowość Wiesława Gowina. - Po śmierci swojej babci tata stracił pretekst do przyjeżdżania w rodzinne strony, bo reszta rodziny rozjechała się do większych miast - opowiada Oskar. - Bardzo ubolewała nad tym babcia, mama mojego taty. Żeby ją troszkę udobruchać postanowił, że rozpocznie jakieś przedsięwzięcie na rodzimej ziemi. Tak się złożyło, że mógł wykupić gospodarstwo, które zwinęło się kilka lat wcześniej. (fot. Mariusz Jaworski)

W miejscu, gdzie dziś na 9 hektarach pola rośnie winorośl głowa rodziny Gowinów - Wiesław jeszcze kilkanaście lat temu uprawiał maliny. W 2012 roku dał się namówić na posadzenie winnicy. Tak winiarzem został nie tylko Wiesław, ale też jego dwaj synowie. - *To mój pomysł na życie. Ciężko mi sobie dziś wyobrazić, co mógłbym robić innego. Praca jest momentami ryzykowna, stresująca, ale ciekawa* - przekonuje Oskar Gowin.

Wiesław przygodę z rolnictwem, a raczej jak się niedługo później okazało – ogrodnictwem rozpoczął z przytupem. W latach 90. kupił w sumie 50 hektarów ziemi. Postanowił, że bez żadnego wykształcenia i przygotowania rolniczego założy plantację. Czego? Tego jeszcze nie wiedział. Znajomy polecił mu sadzonki maliny.

Z czasem właściciel gospodarstwa, coraz bardziej zniecierpliwiony tym, jak bardzo dochody z plantacji zależą od koniunktury na rynku skupu owoców, zaczął zastanawiać się nad przetwarzaniem malin. Najbardziej oczywistym byłoby przerabianie owoców na sok, jednak nie w Dwórznie.

Pochodzący z Podkarpacia – zagłębia winiarskiego, doradca sadowniczy taty próbował go zainteresować winiarstwem. Żeby go nakłonić do tego pomysłu, eksperymentalnie w 2010 roku zwinifikował nasze maliny – mówi Oskar. – Tata był do tego eksperymentu sceptycznie nastawiony. Jednak oniemiał, jak można wzbogacić ten owoc, jak pod wpływem fermentacji staje się szlachetniejszy, jaka tam pojawia się głębia smaku.

I tak po dwóch latach na części plantacji zamiast malin zasadzono winorośl. Okazało się, że zupełnie niechęć, kupując w latach 90. ziemię, Wiesław wybrał idealne miejsce na winnicę.

- Wszędzie, gdzie dziś widzimy winorośl kiedyś rosły maliny. Nawet ulica przebiegająca przez środek winnicy nazywa się Malinowa, choć tych owoców w tym miejscu już nie ma – mówi Oskar.

W Dwórznie wciąż uprawia się maliny, ale w innym miejscu. Preferencyjna parcela jest przeznaczona pod winnicę.

- W pierwszych latach tata żałował decyzji o założeniu winnicy – przyznaje Oskar. – Wszyscy się łapali za głowę i zastanawiali, co ten ojciec narobił. Sam miał momenty zwątpienia, ponieważ zanim winorośl da nam odpowiedniej jakości plon na wino musimy odczekać przynajmniej trzy lata.

Pierwszy zbiór komercyjny odbył się w 2015 roku. Rok później, bo tyle zajmuje winifikacja, pierwsza butelka wina z Dwórzna trafiła na rynek.

- To może wydawać się zabawne, ale tata posadził winnicę zanim w ogóle spróbował polskiego wina – mówi Oskar. – Pojechał na konwent winiarski i do jego kieliszka trafiło wręcz niepijalne wino. Zastanawiał się: – Co ja najlepszego narobiłem?

Niezadowolająca jakość trunku nie wynikała z nieodpowiedniego klimatu, szczepów, czy z jakiejś kwestii niezależnych od człowieka. Był to czas, kiedy polskie winiarstwo jeszcze się rozwijało i nie wszyscy winiarze mieli też wtedy odpowiedni sprzęt, kapitał, by produkować wino na odpowiednim poziomie. Bardzo szybko jednak polskie wina zaczęły rosnąć w siłę, z roku na rok były częściej nagradzane, także za granicą. Tata z roku na rok decyzji coraz mniej żałował.

Gospodarstwo Gowinów wciąż zajmuje około 50 hektarów. Winorośl rośnie na 9 z nich. Na pozostałej części uprawiane są maliny, czarna porzeczka i jagoda kamczacka. Owoce wybrano nieprzypadkowo – mają sporą zawartość cukru, wysoką kwasowość, a oprócz tego w skórce mają taniny. To trzy elementy potrzebne do zrobienia dobrego wina.

W Polsce jest około 600 zarejestrowanych winnic, znajdziemy je w okolicach Zielonej Góry, Krakowa, Sandomierza, na Podkarpaciu, na Dolnym Śląsku. Największa jest pod Szczecinem. Na Mazowszu winnice są tylko dwie, licząc tę w Dwórznie.

Obecnie współwłaścicielami gospodarstwa są dwaj synowie Wiesława – Wiktor – absolwent

studiów ekonomicznych oraz enologicznych. Najstarszy z rodzeństwa, odpowiedzialny jest za strategię produkcyjną w winnicy, organizację, kwestie techniczne oraz formalne oraz Oskar, z wykształcenia dziennikarz, który podyplomowo ukończył też rolnictwo. Odpowiada za reklamę, marketing i wydarzenia kulturalne w winnicy.

– Dorastając nie wybieraliśmy sobie tego, że będziemy rolnikami w przyszłości – przyznaje młodszy z braci. – Gdy powstała winnica, gospodarstwo stało się głównym źródłem dochodu, głównym biznesem. Widzieliśmy się w roli przedsiębiorców, ale nie w rolnictwie. Pracowałem w redakcji, dopiero po jakimś czasie zrozumiałem, że nie ma sensu pracować dla kogoś, trzeba inwestować w to, co jest rodzinne. Musiałem dojrzeć do tej decyzji. To dziś mój pomysł na życie. Ciężko mi sobie wyobrazić, że mógłbym robić innego. Praca jest ryzykowna, stresująca, ale bardzo ciekawa.

Właściciele winnicy odliczają dni do rozpoczęcia zbiorów. Te, jak w innych sadach i ogrodach rozpoczną się w tym roku wcześniej. Trzynaście odmian winorośli dojrzewa w kilkudniowych lub tygodniowych odstępach. Najczęściej zbiór rozpoczyna się na początku września a kończy się w październiku. W tym roku rozpocznie się już pod koniec sierpnia. Daną odmianę należy zebrać w ciągu jednego, dwóch, maksymalnie trzech dni.

– Chodzi o to, by owoce nie spadły z krzewu, by miały jak największą dojrzałość, ale jednocześnie żeby nic ich nie zepsuło – mówi Oskar. – Nie możemy zbierać owoców w czasie deszczu, bo to rozwadnia sok w winogronach, a naszym celem jest osiągnięcie jak największej koncentracji gron.

Ręcznie zebrane owoce maksymalnie godzinę po zbiorze muszą trafić do przetwórnicy. Najpierw są ważone, szypułkowane i rozgniatane. Później następuje maceracja w kadziach, wyciskanie w prasie i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej.

– Gross wina na świecie powstaje w takich kadziach, wcale nie w drewnianych beczkach – podkreśla współwłaściciel winnicy. – Beczka dębowa dla wielu win się nie nadaje.

Po fermentacji następuje klarowanie, dojrzewanie i butelkowanie gotowego już wina.

– W winnicy mnóstwo pracy jest przez cały rok, szczególnie, gdy jest się polskim winiarzem, który robi wino od A do Z samodzielnie – mówi Oskar. – Wiosną, latem i wczesną jesienią pracujemy na polu, by osiągnąć jak najlepszą jakość gron, zebrać dobrej jakości owoce. A nie zawsze to się udaje, bo wystarczy jeden dzień z gradem, przymrozkiem lub atak szpaków, by cały zbiór w danym roku był stracony. Jeśli się uda i zbierzemy odpowiedniej jakości owoce, musimy jeszcze nie zmarnować tego, co sobie wypracowaliśmy i umiejętnie zwinić owoce. Najtrudniejszym etapem jest dojście bez szwanku do zbiorów, bo tu nie mamy pełnej kontroli nad tym co się dzieje.

W winnicy Dwórzno każdego roku wytwarzanych jest około 35 tysięcy butelek wina. Tego w pierwszych zbiorów w 2015 roku już nie ma. – Produkcja w takiej winnicy rzemieślniczej jest tak niewielka, że rocznik praktycznie wyprzedaje się na piu – mówi Oskar.

Od sześciu lat winnicę mogą odwiedzać turyści. Zwiedzanie plantacji odbywa się w każdy weekend, co ciekawe przez cały rok.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/44027-winorosl-zastapila-maliny>