

## **Podkarpacie nie takie „nie-winne”?**

**Z Barbarą Czajką, właścicielką Winnicy Vanellus z Jasła Jareniówki, rozmawia Tomasz Bartnicki z Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.**

**Tomasz Bartnicki (TB):** Czy mogę zaryzykować takie stwierdzenie, że Podkarpacie jednak jest najbardziej, albo prawie najbardziej „winnym” regionem w Polsce? A jeśli tak, to jak to się stało?

**Barbara Czajka (BCz):** Rzeczywiście Podkarpacie jest regionem w którym uprawia się ponad 150 ha winorośli, w ok. 200 winnicach. To naprawdę wynik, który plasuje nasz region w czołówce polskich regionów winiarskich.

„Jak to się stało”? – odpowiedzi prostej pewnie nie da się podać. Taki efekt to skutek wielu czynników, nie tylko związanych z warunkami klimatyczno-glebowymi, ale też z wielowiekową historią tych ziem, zwłaszcza z położeniem na szlakach winnych pogranicza polsko-węgierskiego w XVI i XVII w. Wystarczy choćby wspomnieć Roberta Wojciecha Portiusa – krośnieńskiego mieszczanina, kupca i fundatora, który sprowadzał do Polski wina najczęściej z ośrodków północno-wschodnich Węgier, głównie z takich miast, jak: Sárospatak, Koszyce, Vranow, Humenne, Bardejov i Tokaj. Wino trafiało do składów w Baligrodzie, Lesku, Dukli, Bieczu czy Krośnie. Winorośl była też uprawiana w tym czasie u nas z lepszym czy gorszym skutkiem. Pozostały nawet nazwy miejscowości lub miejsc gdzie była uprawiana, np. Winna Góra w Przemyślu, Winne w okolicach Dubiecka, jednak dobre wina węgierskie praktycznie wyparły nasze winnice.

W czasach nam bliższych, nowy, nie waham się użyć określenia, świetny okres w historii winiarstwa na Podkarpaciu otworzył Roman Myśliwiec z Jasła, który w 1984 r. założył winnicę Golesz uznawaną za pierwszą, współczesną winnicę w Polsce.

Pan Roman uosabia wręcz jeszcze jeden, może najważniejszy, czynnik, który sprawia, że Podkarpacie jest winem płynące. To pasja. Pasja, którą zaszczepił w wielu z nas, pasja, która powoduje to, że w tak krótkim czasie winiarze podkarpaccy osiągnęli naprawdę wysoki i bardzo wysoki poziom zarówno w uprawach winorośli, jak i w ich przerobie na wina.

**TB:** A jak Państwo zaczęli swoją historię z winoroślami, z winem? Skąd nazwa „Vanellus”?

**BCz:** Zaczęło się to pewnego letniego wieczoru w 2004 r. Byliśmy z moim śp. mężem Mariuszem u naszego sąsiada, Wiktora Szpaka, który na tarasie wychodzącym na jego winnicę, poczęstował nas swoim Rondem. To było odkrycie. Nie mieliśmy dotychczas pojęcia,

że wino, dobre wino, jest możliwe do wyprodukowania w Polsce, i że takie wino istnieje tuż obok.

Decyzja o nasadzeniu małej przydomowej winniczki na własne potrzeby w porządkowanym właśnie ogrodzie, była oczywista jak odkorkowanie kolejnej butelki. Tak to postrzegaliśmy początkowo: winnica z oczywistych względów estetycznych jako dopełnienie ogrodu, przestrzeni wypoczynku i relaksu. Posadzone w równych rzędach sadzonki rosły pięknie i cieszyły oczy. Pokochaliśmy te roślinki i pielęgnowaliśmy je najlepiej jak potrafiliśmy.

A potem pojawiły się pierwsze owoce, z którymi trzeba było przecież coś zrobić. I to nie były dzemy, ani soki.

Po pierwszych, dobrych doświadczeniach winiarskich postanowiliśmy pójść dalej, wypróbować nowe odmiany, ich możliwości i potencjał. Podjęliśmy decyzję o powiększeniu naszej winnicy. Dokupiliśmy sąsiednią działkę, przygotowaliśmy ziemię, wybraliśmy odmiany. Przystąpiliśmy do Stowarzyszenia Winiarzy Podkarpacia, braliśmy udział w szkoleniach, wzięliśmy udział w programie „Na winiarskich ścieżkach Podkarpacia”, zwiedzaliśmy winnice i winiarnie, staraliśmy się osobiste doświadczenia konfrontować z wiedzą specjalistów.



*Winnica Vanellus. Fot. Barbara Czajka*

Potem przyszła kolej na następną parcelę i skok na głęboką wodę: decyzja o pokazaniu naszego wina innym i konfrontacja z profesjonalnym rynkiem. Od rocznika 2016 nasze wina są dostępne w stałej sprzedaży.

Od 2020 r. winnicę prowadzę z moją córką Leną. Cały czas się uczymy, bo oprócz pasji, serca, trzeba włożyć wiele pracy własnych rąk i właśnie wiedzy, by w niełatwym dla wina

polskim klimacie wydobyc z podkarpackich winogron pełnię smaków i bogactwo docenianych aromatów.

A nazwa winnicy „Vanellus”?, – tak brzmi po łacinie „czajka”, nasze nazwisko. Stąd w logo winnicy ten sympatyczny ptaszek z czubkiem na głowie.



**TB:** Pani Barbaro, dotychczas mówiła Pani o marzeniach, o pasji. Co jeszcze warto byłoby przekazać tym, którzy być może są na etapie podejmowania decyzji o zajmowaniu się winiarstwem?

**BCz:** Wino rodzi się w winnicy – to co znajdzie się w naszym kieliszku jest dziełem winiarza, ale to połączenie jego wiedzy i doświadczenia z potencjałem gleby i rośliny. Dlatego, zanim zaczniemy pracę w winiarni, dokładamy wszelkich starań, aby winorośl czuła się u nas dobrze i dawała smaczne owoce. Jesteśmy obecni w winnicy codziennie. Formujemy, podwiązujemy, odchwaszczamy, przycinamy. Wszystkie prace w winnicy wykonujemy osobiście i, oprócz spulchniania gleby międzyrzędzi, ręcznie. Wybraliśmy takie odmiany, którym odpowiada podkarpacki klimat, i z których możliwe jest osiągnięcie odpowiedniej jakości owoców. Ograniczamy plonowanie: przycinamy, wyłamujemy wszystkie zbędne latorośle, usuwamy nadmiar gron, tak aby osiągnąć wysoki ekstrakt oraz jak najlepszy smak i aromat trunku. Do przerobu trafiają tylko owoce w pełni dojrzałe, zdrowe i nieuszkodzone. Podczas surowej selekcji usuwamy wszystkie te, które nie spełniają wymogów. Unikamy w ten sposób nadmiernego siarkowania moszczu i wina. Większość posadzonych odmian to te na wina białe, dlatego proponujemy ich większy wybór, między innymi: aromatyczny Muskat lub neutralny Seyval, popularny Solaris, ciekawy Johanniter. Dla tych, którzy uważają, że wino koniecznie musi być czerwone, uprawiamy Rondo, Regenta i Cabernet Cortis, które proponujemy w uzupełniającym się połączeniu, starzone przez wiele miesięcy w dębowej

beczce. W naszej piwnicy znajdzie się też wytrawne wino różowe i wina doświadczalne, jak „blanc de noir”, czyli białe wino zrobione z ciemnych winogron.

Wciąż się uczymy i chcemy poeksperymentować zanim znajdziemy przepis na idealne podkarpackie wino.



*Winnica Vanellus – zbiory. Fot. Barbara Czajka*

**TB:** Winnica ma łacińską nazwę i Wasze wina też są nazwane po cudzoziemsku, musimy jednak przyznać, że te nazwy mimo to wpadają w ucho, a etykiety w oko...

**BCz:** Nazwy naszych win pochodzą z języka łacińskiego i oznaczają różne pory dnia: *ORTUS* – świt, *MANE* – poranek, *MERIDIUM* – południe, *VESPERUM* – wieczór, *NOCTIS* – noc. To taka trochę podpowiedź, że każda pora jest dobra...

A co do etykiet, na winach z linii podstawowej znajdują się jedynie tzw. poziomice ze wskazaniem wysokości nad poziomem morza, jest to bezpośrednie przełożenie mapy miejsca, w którym rosną nasze winorośle i jest to podkreślenie związku tego trunku z miejscem. Bardziej artystyczne są etykiety win różowych. Na nich umieszczamy reprodukcje prac artystów związanych z Jasłem. Zamysł jest taki, żeby każdego roku był na nich ktoś inny, na tych z rocznika 2021 są to obrazy Piotra Bettleja pochodzącego z Jasła, mieszkającego obecnie w Paryżu.

**TB: Jakie Pani zdaniem są perspektywy do dalszego rozwoju winiarstwa na Podkarpaciu, w jakim kierunku będzie się rozwijać Wasza winnica?**

**BCz:** Powierzchnia uprawy winorośli w województwie podkarpackim systematycznie się powiększa, z ok. 4 ha w roku 2010 do ponad 150 ha obecnie. Oznacza to, że jest to kierunek rozwojowy, chociaż pewnie jeszcze dość niszowy. My z córką czujemy, ba my to wiemy, że produkcja wina to jednak trochę mało. Naszym marzeniem jest rozwój enoturystyki. Zwiedzanie pięknych zakątków, poznawanie ludzi z pasją, degustacja wina tam gdzie ono powstaje, bez oderwania od korzeni, jest doświadczeniem magicznym. Pragniemy, aby i w naszej winnicy ci, którzy dzielają winiarską pasję i ci przypadkowo zaplątani w podkarpackie szlaki, poczuli z nami smak tej ziemi zamknięty w winie, to co Francuzi nazywają terroir. Razem z kolegami winiarzami z okolicy staramy się budować nasz własny mały region winiarski, otwarty i gościnny. Region, gdzie czas spowalnia i snuje się leniwie między krzewami winorośli, gdzie wystrzają się zmysły, pozwalając w pełni cieszyć się pięknem tego świata.

Zapraszam na naszą stronę, gdzie Szanowni Czytelnicy będą mogli znaleźć więcej informacji o naszej winnicy: <http://www.winnicavanellus.pl/>

**TB: Dziękuję za rozmowę**