

Winnica o rzut beretem od Szczecina

Rozmowa z Ireneuszem Ochmianem, profesorem Wydziału Kształtowania Środowiska Kierunku Uprawa Winorośli i Winiarstwo Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie, głównym enologiem i współwłaścicielem Winnicy Pałacu Rajkowo.

Jak wyglądała tegoroczna sytuacja z przymrozkami wiosennymi w kontekście winnic?

W naszym województwie, jak i na całej ścianie zachodniej, sytuacja była dramatyczna. To nie były przymrozki, to już można nazwać mrozami, ponieważ przez kilka dni temperatura spadała nawet od -8°C , więc ci, którzy robili coś w kierunku ochrony te straty zminimalizowali, ale średnio rzecz biorąc straty sięgają od 20 do 100 procent. To pokazuje, że jest część winnic, która w tym roku całkowicie nie będzie miała zbiorów.



A jak wygląda sytuacja w Winnicy Pałacu Rajkowo?

Nie wiem czy to lokalizacja, bliskość miasta, wysokość nad poziomem morza czy też bliskość Odry, ale nas przymrozki ominęły. Może nie całkowicie, ale straty szacujemy na poziomie 5-10 procent, czyli w zasadzie u nas ten problem nie wystąpił.

Jak ochronić winnicę przed przymrozkami, kiedy jej lokalizacja nie jest tak szczęśliwa?

Jest na to kilka sposobów. Najskuteczniejszym jest zamgławianie czy też deszczowanie. Jest to sposób mało popularny w winnicach, ale stosowany powszechnie w sadach. Tam, gdzie jest stosowany – mamy 100 procent ochrony. Woda jest w stanie ochronić rośliny nawet do -9°C . Takie przymrozki były w naszej okolicy i sadownicy, którzy zastosowali taką ochronę uchronili się całkowicie od przymrozków.

Jakie jeszcze metody można stosować?

Inne sposoby to ogrzewanie winnic. Świece lub inny czynnik palący się w wiaderkach są w stanie podnieść temperaturę. Jest to też dość skuteczny sposób, wiążący się z dużymi

nakładami finansowymi, bo tych świec musimy rozstawić kilkaset na hektar. Świeca działa do 8-10 godzin, czyli wystarcza na 2 noce, a w tym roku mieliśmy przymrozki trwające od 3 do 7 dni, w zależności od lokalizacji, więc świec trzeba kupić bardzo dużo. Na hektarze powinno palić się 350 świec. Przy przymrozkach sięgających -6°C w zasadzie powinno być ich więcej, bo nawet do 500 świec na ha. To z pewnością angażuje czynnik ludzki, bo te świece trzeba rozstawić, podpalić, zgasić. Stosowane są także inne systemy ogrzewania. Palone są słomy, które ogrzewają i zadymiają, stosowane są urządzenia zwane frosbusterami, które przy użyciu gazu propan-butan ogrzewają winnice. Używa się także wiatraków, które mają na celu ściągnięcie cieplejszego powietrza z góry i wypchnięcia chłodnego z winnic. Te sposoby są skuteczne, ale nie przy przymrozkach sięgających -7°C . Wtedy jednym skutecznym sposobem jest woda.

Jednak zamglawianie wiąże się również z pewnymi problemami?

Jak każda metoda, i ta ma swoje minusy. Zamglawiać należy aż do świtu, a żeby to było skuteczne – dać należy od kilku do kilkunastu m^3 wody na godzinę na hektar. To powoduje, że musimy mieć zabezpieczoną wodę. Nie może to być studnia głębinowa. Najczęściej są to kopane specjalnie stawy, zbiorniki, które muszą tę wodę zapewnić. Jest pompowana ze studni głębinowych, więc się wstępnie musi ogrzać i zamglawia naszą winnicę lub inną plantację.

Z jakiego powodu nie można stosować do zamglawiania wody ze studni?

Przede wszystkim dlatego, że jest zimna. Woda wyciągnięta ze studni ma kilka stopni Celsjusza. Jest też bardzo często zażelaziona i zawapniona. To powoduje wytrącanie się osadu białego z wapnia i czerwonego z żelaza. Jest to złe, bo ogranicza dostęp światła do rośliny, więc w pewien sposób hamuje ich fotosyntezę. Przy dużej zawartości żelaza i wapnia w wodzie również instalacja wodna może ulec zapchaniu kamieniem wapiennym.

Ale jednak woda ogrzewa rośliny?

Woda gromadzi w sobie pewną ilość energii, którą oddaje w trakcie zamrażania się. Im będzie cieplejsza, tym tej energii będzie miała w sobie więcej.

Jaka jest jej historia Winnicy i co możemy w niej znaleźć?

Ta winnica została posadzona w 2016 r. na obszarze 4,78 ha. Obsadzonych jest 4,60 ha. Posadziliśmy 17,5 tys. roślin w rozstawie dość wąskiej, bo 2,28 m na 1,01 m, czyli 2,28 m między rzędami, a 1,01 m w rzędzie. Jesteśmy winnicą ekologiczną, certyfikowaną

od samego początku jej istnienia. Posiadamy tylko odmiany białe, nie ma u nas ani jednej rośliny o owocach czerwonych, w związku z tym produkujemy wina tylko białe odmian niemieckich hybrydowych, takich, które występują w całej Polsce. Najśłynniejsza z nich – odmiana Solaris – którą prawie każda winnica posiada, jest odmianą wczesną, nieuciążliwą, zawsze dającą sobie radę. Jeśli będzie zła jesień, to będziemy mieć wino wytrawne, jeśli będzie wyjątkowo dobra – to wyjdzie nam wino słodkie, jeśli przymrozki nam zniszczą pędy, to z bocznych (zapasowych) wyjdą nowe. Oczywiście posiadamy ją w Winnicy Pałacu Rajkowo. Pozostałe odmiany, jakie posiadamy to Hibernat, Johannites, Muskaris, Chardonnay, Riesling, Helios, Sauvignier Gris. Mamy także kolekcję nowości, które otrzymujemy z Instytutu z Frajburga, a które testujemy w naszych warunkach.

A skąd się bierze niechęć do czerwonego wina?

Uważam, że jeszcze nie mamy warunków ani klimatu do uprawy dobrych owoców na wina czerwone. Poszukuję takiej odmiany i jeśli ją znajdę to ją dosadzimy, ponieważ mamy do dyspozycji jeszcze 3 ha ziemi. Docelowo chcielibyśmy mieć w swojej ofercie wina czerwone, ale to, co obecnie jest na rynku, na nasze warunki klimatyczne nie do końca spełnia moje oczekiwania.

Jak wygląda zbiór winorośli?

Winogrona zbieramy jedynie ręcznie. Zbiór to dla nas zwieńczenie pracy, który to trwa 4 do 5 dni. Bardzo ważna jest logistyka zbioru i tu tkwi sekret sukcesu. Te zwieńczenie jest może najbardziej męczące, ale i najprzyjemniejsze w całym roku pracy w winnicy.



Czy w Waszej ofercie są dostępne białe wina musujące?

Tak, mamy już nastawione wina, które się robią metodą szampańską. Obecnie leżakują już 12 miesięcy i jeszcze chwilę muszą poleżeć. Takie wina będą w ofercie, mamy cały sprzęt do produkcji tego typu win, ale zaczęliśmy też produkować wina sztucznie wzbogacane w dwutlenek węgla. Są to wina w typie Frizante, Prosecco i cieszą się one bardzo dużą popularnością. Jest na takie gazowane wina zapotrzebowanie, zwłaszcza kiedy nadchodzą ciepłe dni, ciepłe wieczory, wówczas klienci pytają głównie o te wina.

Gdzie można kupić Wasze wina?

Najlepiej kupować je na miejscu, czyli w naszej winnicy w każdą sobotę i niedzielę, ale również w Pałacu Rajkowo, we Dworze Białe Wino. Jest także możliwość zamówienia win przez stronę www.palacrajkowo.pl/winnica. Nasze wina można także znaleźć w różnego rodzaju sklepach specjalistycznych, w restauracjach szczecińskich i nadmorskich.

Co wyróżnia Państw winnicę?

Przede wszystkim lokalizacja. Jesteśmy chyba jedyną winnicą w okolicy Szczecina, do której można dojechać autobusem podmiejskim. Bez problemu można także dojechać do nas rowerem, ponieważ Smolecin leży 800 metrów od Kołbaskowa. Co roku także bierzemy udział w różnych konkursach. W tym roku w Poznaniu w konkursie Win-Pol dostaliśmy nagrodę specjalną – wyróżnienie od jednej z dużych sieci handlowych, która podpisała z nami kontrakt na dostawę win do internetowej sieci swoich sklepów.

Od jakiegoś czasu można zaobserwować wzrost ilości winnic w kraju. Czym jest spowodowane takie rosnące zainteresowanie wytwarzaniem wina i w jakich rejonach kraju jest najwięcej winnic?

W Polsce da się zaobserwować swoisty podział pokazujący, że najwięcej winnic jest na Podkarpaciu, czyli na południu Polski i na wschodzie naszego kraju. Jednak największe winnice znajdują się w zachodniopomorskim i dolnośląskim. Tu występuje mniej winnic, ale o dużym areale. Wynika to m.in. z tego, że w naszym województwie mamy największą winnicę w Polsce.

W Europie winnice przechodzą z pokolenia na pokolenie, u nas ten rodzaj produkcji cieszy się popularnością od niedawna. Z czego to wynika?

Polska była mało aktywna w tym obszarze, ponieważ było chłodno. Od kilku lat warunki klimatyczne zmieniły się i to spowodowało wzrost możliwości rozpoczęcia tego typu produkcji. Południe Europy ma swoje problemy, a północ kontynentu swoje. Na południu jest za ciepło, więc winnice są przenoszone w wyższe tereny. Hiszpanie zamykają winnice, również we Włoszech można znaleźć bardzo dużo winnic na sprzedaż. Zmienia się charakter win południowych, ponieważ do tej pory były wytrawne i słabsze. Wynika to z tego, że jest tam za ciepło, winogrona mają za dużo cukru, a cukier wpływa bezpośrednio na ilość alkoholu w winie. Stąd te uprawy się przenoszą powoli do nas, z tego względu, że po pierwsze pojawiły się odmiany, które się w naszym kraju świetnie się udają, a po drugie pojawił się wpływ zmian klimatycznych. Czynnikiem ograniczającym ilość winnic są koszty, jakie należy ponieść na założenie winnicy i wyposażenie winiarni. Są to olbrzymie wydatki, które mocno ograniczają ekspansję tego typu upraw. W Polsce budujemy wszystko od podstaw, a na południu Europy są już winnice wielopokoleniowe, które są tylko stopniowo modernizowane.

Jaki jest koszt założenia winnicy?

Hektar założenia winnicy bez kosztu ziemi to koszt około 100 do 120 tys. zł. Winiarnia nie ma górnej granicy w kosztach wyposażenia. Sprzęt na winnicę, typu ciągniki i inne maszyny to sprzęt specjalistyczny, różniący się gabarytem, ale nie kosztami od tych dużych ciągników rolniczych. Taki sprzęt musimy kupować na Południu Europy lub na jej Zachodzie, ponieważ w naszym kraju nie ma wyspecjalizowanych firm, które by taki sprzęt produkowały. Miejsce zakupu sprzętu także podnosi koszty jego nabycia.

Planujecie produkcję wina w stylu szampańskim i zaprowadzenie upraw winogron czerwonych. Macie jeszcze inne plany?

Chcemy nadal rozwijać winiarnię. Co roku dokupujemy coś, dzięki czemu proces produkcji jest jeszcze łatwiejszy i przyjemniejszy, coraz bardziej sprawny i zautomatyzowany. Chcemy także sprzedawać jak najwięcej naszych produktów u siebie, w winnicy. To pociąga za sobą różnego rodzaju eventy, drzwi otwarte winnicy i inne promocyjne wydarzenia.

Fot. Ireneusz Ochmian

Rozmawiała Cecylia Wojnik

