

Trendy

Największa winnica w Polsce jest na Dolnym Śląsku. Na 24 hektarach pól w Miękini rośnie ponad 40 odmian winnych krzewów. **Anna Gabińska**

Szampany spod Wrocławia

Lech Jaworek najbardziej na świecie chciał strzelać gole na mundialu. Ale przez diagnozę kardiologa, który kategorycznie zakazał mu uprawiać sport, zamiast Bońkiem został największym winiarzem w Polsce.

Win słodkich nigdy nie lubił. A wytrawne smakowały mu tylko podczas wakacji z rodziną w słonecznej Bułgarii. Siedem lat temu przeczytał w gazecie, że w Polsce można zrobić wino takiej samej jakości, jak te z Bordeaux. Wystarczy przydomowa działka. Trochę nie chciało mu się wierzyć, ale artykuł napisał Francuz. – Postanowiłem sprawdzić, bo miałem akurat trochę ziemi, z którą nie wiedziałem, co zrobić – śmieje się 55-letni Lech Jaworek pod jasnym wąsem, popijając czerwonego pinot noir rocznik 2004. Własnej produkcji, oczywiście.

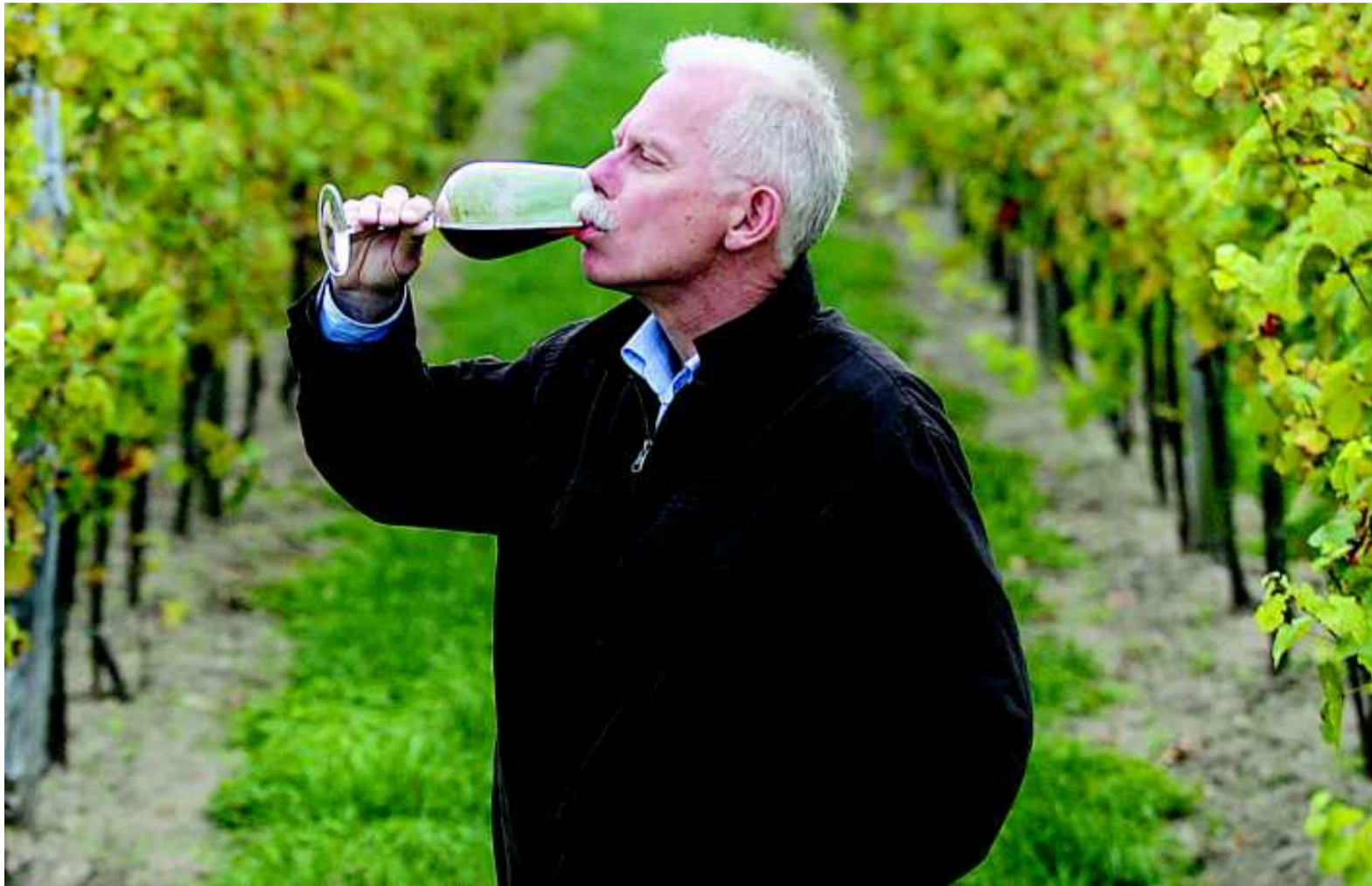
Winnica robi wrażenie. Widoki jak z filmu „Pod słońcem Toskanii”. Na 24 hektarach w regularnych rzędach rośnie w niej ponad 40 odmian winorośli. Wśród nich dający białe winogrona riesling, uprawiany z powodzeniem w niemieckiej Nadrenii i francuskiej Alzacji. I dojrzewający wcześniej, obficie owocujący w Szampanii i Burgundii, chardonnay. Ale też ciemny pinot noir z Burgundii. Szalenie kapryśny: potrafi zapaść na każdą chorobę, która czepia się winorośli. A poza tym, z powodu 18 aminokwasów, które zawiera w sobie, nigdy nie wiadomo, jak przebiegnie jego fermentacja. I czy pinot noir da się zamknąć w butelce w postaci pomarańczowego trunku, o owocowych akcentach wiśni i maliny, rozwijających się w słodki wonny kwiatowy bukiet, czy też zamieni się w... winny ocet.

– No nie, już atakują – złości się Grzegorz Nowakowski, prawa ręka Jaworka w winnicy, na widok chmary szpaków. Z wykształcenia politolog, z zamiłowania znawca win. Tłumaczy: – Oprócz grzyba szpaki są największym szkodnikiem winnic. Część odmian właśnie dojrzewa. A one wypuszczają zwiadowcę, żeby sprawdził, czy jest po co lecieć, a potem napadają całym stadem. Wystarczy, że każdy raz dziobnie i krzaki są gołe – denerwuje się, ładuje rewolwer sygnałowy i strzela w stronę skrzydlatych kłusowników.

Zbiory w winnicy w Miękini zaczynają się późną jesienią. Czasem już mróz szczypie w palce.

– W zeszłym roku trzeba było ubierać kożuszek i rękawiczki – wspomina Ewa Jaworek, żona właściciela winnicy, ekonomistka z wykształcenia. Wspiera męża na każdym kroku i w każdym pomysłach, ale zostawia mu wolną rękę w prowadzeniu firmy Winnice Jaworek. Wie, że mąż zawsze dopnie swego. I nawet, jeśli przydarzą się kłopoty, sam je rozwiąże.

– Ja mocno stąпам po ziemi – uśmiecha się Lech Jaworek. – Jestem optymistą-realistą. Czego sobie nie wypracuję głową i rękami, tego nie będę miał. Dlatego nie gram w totołotki – zastrzega.



W Miękini pod Wrocławiem Lech Jaworek robi wino na prawdziwie europejskim poziomie. Smakiem i barwą jego win zachwycają się w całej Europie.

Skąd miał pieniądze na zakup hal i ziemi, pozostałości zrujnowanego przez PGR folwarku z przełomu XIX i XX wieku? Najpierw pracował na państwowych posadach, potem założył własną firmę, w której produkował anteny samochodowe. Następnie ze współnikiem zajął się robieniem śrub dla kopalń. Gdy kopalnie płaciły węglem, musiał też i nim handlować. A nawet prowadził hurtownię alkoholi. Teraz produkuje śruby i pręty dla górnictwa miedzi. I pompy strażackie. Winnica była tylko po to, by sprawdzić, czy w Polsce można zrobić dobre wino. Teraz wie, że można...

Winnicę chciał założyć na próbę, ale zabrał się do tego bardzo profesjonalnie. Na początku spotkał się z nestorem winiarstwa w Polsce: Władysławem Deptułą z Lubina. Ten gorąco namawiał go na uprawę winorośli. Był gotowy sprzedać nawet sadzonki z własnych winnic. Ale Jaworek wszystko chciał zrobić tak, jak w Europie. Nie interesowały go odmiany z Mołdawii albo Ukrainy. Za-

mierzał kupić rasowe sadzonki. Po nie z Deptułą pojechał do Niemiec, bo winorośl szlachetna w Polsce nie była uprawiana od II wojny światowej. Z miejsca zakupił 10 tys. sadzonek, żeby obsadzić 3 hektary ziemi.

– Deptuła wykrzykiwał, że już jestem największym winiarzem – śmieje się Jaworek. Celnicy na granicy też zdębieli, widząc załadowany patykami cały bagażnik jego vana. O tym, co robić z owocami winogron dowiadywał się u Andrzeja Krasowskiego, który od 15 lat jest Kellemeisterem (specjalistą od mieszania win) u słynącego z win reńskich Arno Speckerta w Palatynacie. Speckert to kolega z dzieciństwa Helmuta Kohla, byłego kanclerza Niemiec. Do dziś przyjeżdża tam po wino. – Muszą być dobre. Żadna przyjaźń by nie pomogła, gdyby to były sikacze – Jaworek nie ma wątpliwości.

Po zwiedzeniu winnicy czas zająć się piwniczką, w której w dębowych beczkach i butelkach leżą kolejne roczniki. – Nasze białe wino z rieslinga jest na wysokim, europejskim poziomie – skromnie oznajmia Jaworek. – Sam to czuję, ale i ci, co się znają, nie mają wątpliwości. Gdy eurodeputowany Józef Pinior zawiózł je do Brukseli i poczęstował Anglików, byli zachwyceni. Nie mogli uwierzyć, że to polskie wino.

Właściciel winnicy pokazuje butelki z rieslingiem, z którego będzie wino musujące robione metodą szampańską. Czyli niesycone dwutlenkiem węgla, ale z dodatkiem drożdży. Gdy zaczyna się zbierać osad, trzeba w specjalnym stojaku codziennie przekręcać butelkę tak, by w koń-

cu znajdował się on w szyjce butelki. Wtedy mrozi się butelkę i wyciąga osad. – Zmienia się klimat i w Szampanii, a także Nadrenii robi się dla rieslinga za ciepło – wyjaśnia Jaworek. – Dlatego tym bardziej mamy szansę wyprodukować coś naprawdę interesującego.

Wyciskanie gron, mieszanie ich w kadziach podczas fermentacji, klarowanie – to wszystko dzieje się w byłej stajni folwarcznej. Teraz tam jeszcze pusto. Idziemy więc do biura. Tu gospodarz nalewa rieslinga z Winnic Jaworek rocznik 2003. Wytrawny, kwaskowaty, rześki w zapachu i smaku.

U każdego można wyrobić smak do wina. Jaworek wie to po swoich kolegach, z którymi w każdej wolnej chwili gra w drugoligowych Old Boyach w Miękini. Po meczu otwierają butelki z jego winnicy. – Na początku kręcili nosem, że to kwas – wspomina. – Ale teraz zmienili zdanie.

Gdy miał 16 lat, grał jako napastnik w reprezentacji Dolnego Śląska. Chciał zostać zawodowym piłkarzem. Wtedy kardiolog, który go badał, nie miał wątpliwości: Jaworek musiał pożegnać się ze sportem. Powód? Poważna wada serca. Aż do dnia, kiedy z bólem serca, 15 lat temu, trafił do szpitala wojskowego we Wrocławiu. Kardiolog stwierdził, że, o dziwo, Jaworek ma serce jak dzwon, a kłuje go ze stresu.

– W ogólnym rozliczeniu wyszło mi, że wcale źle się nie stało. Przecież wcale nie musiałem zostać Bońkiem. A tak, kilka rzeczy już mi się udało, jak to, że robię na Dolnym Śląsku prawdziwe wino.

Kraina winem płynąca

● W całym kraju działa obecnie 100 winnic, które zajmują ponad 250 hektarów. Aż 30 winnic znajduje się na Dolnym Śląsku. Lech Jaworek z Miękini chce produkować 50 000 butelek rocznie.

