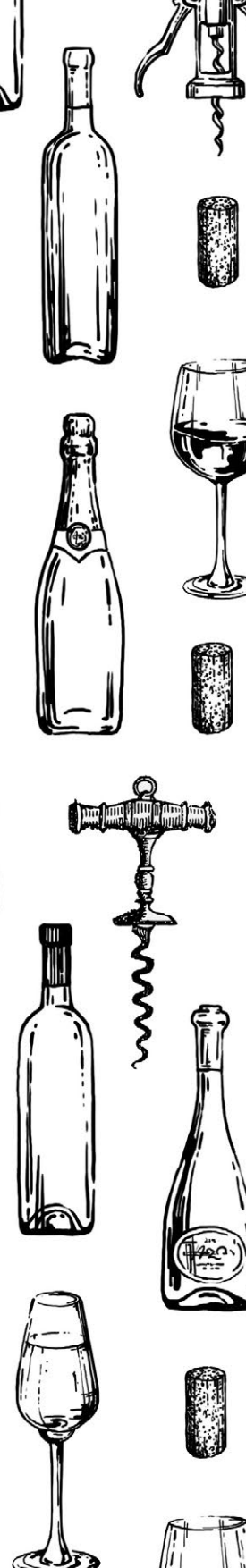


# W i n O




**PRZELANE  
NA  
PAPIER**

**Kuba Janicki, Tomek Kosiński  
Magdalena Kubiaczyk, Joanna Plichta**



Kochamy wino, pijemy wino, bawimy się winem, podróżujemy za winem, rozmawiamy o winie i uwielbiamy je podawać. Przed wami książka, która powsta-

ła z połączenia wiedzy nabytej i codziennych przeżyć, stanowiąca efekt rozmów z winiarzami i gośćmi, obserwacji uczestniczącej i uczestniczenia obserwującego, wspartych naszym dziennikarskim doświadczeniem. Jest wielobarwna i wielosmakowa. Jak wino. Przelane na papier.



## CZWÓRKA PRZYJACIÓŁ, KTÓRA PRZELAŁA NA PAPIER WSZYSTKO, CO CHCESZ WIEDZIEĆ O WINIE

**WINO**



Kuba Janicki, Tomek Kosiński,  
Magdalena Kubiaczyk, Joanna Plichta

# WINO

Przelane na papier

**znak** *litera*  
*nova*

Kraków 2022



# SPIIS TREŚCI

Wstęp / czyli nuda **7**

1. **Nasi mali przyjaciele** / czyli jak drożdże robią wino **11**
  2. **Proszę nie deptać winogron** / czyli jak człowiek robi wino **29**
  3. **Było sobie wino** / czyli historia kilku tysięcy w kilku łykach **53**
  4. **Rock'n'rolnik** / czyli kto, jak i po co robi wino naturalnie **69**
  5. **Białe, czerwone i wszystko pomiędzy** / czyli jak dzieli się wino **85**
  6. **Orange is the new wino** / czyli wina pomarańczowe (które nie są z pomarańczy) **109**
  7. **Nasze ukochane bąbelki** / czyli wina musujące (w tym tylko trzy zdania o prosecco) **123**
  8. **Odwołanie od apelacji** / czyli Stary Świat **141**
  9. **Kto tu kogo odkrywa** / czyli Nowy Świat **175**
  10. **Nos, usta, sukienka** / czyli czym i jak wino działa na zmysły **189**
  11. **W Hollywood robią to źle** / czyli z czego i jak pić wino **207**
  12. **Wojna z temperaturą pokojową** / czyli w ilu stopniach pić wino i jak je przechowywać **225**
  13. **Spółka jawna** / czyli jak dobrać wino do jedzenia i na odwrót **241**
  14. **Trybuszon dwufazowy i koledzy** / czyli jakich akcesoriów winiarskich naprawdę potrzebujesz **257**
  15. **Kolega kiedyś mówił** / czyli jak kupować wino w sklepie **271**
  16. **Nie tylko drugie od końca** / czyli jak zamawiać wino w restauracji **287**
  17. **Awangarda na froncie** / czyli o przyjemności płynącej z dobrze zaprojektowanej etykiety wina **303**
- O autorach / czyli kto jest kim **326**
- Indeks / czyli szukajcie a znajdziecie **329**
- Spis etykiet **333**





# WSTĘP

/ czyli nuda

Nie ma to jak zacząć dobrze książkę. Zwróciliśmy waszą uwagę? Okej, to teraz parę słów na dobry początek – a o nudzie będzie potem.

Wino to zawsze jakaś historia. Wciągająca, doskonała, zniewalająca lub tylko „hmmm, ciekawa, inna taka”. A jak wiadomo, historia nie pisze się sama. Padło na nas: Magdę, Kubę, Asię i Tomka, załogę Chabrów z poligonu – kamestralnego krakowskiego wine baru z winem naturalnym. To może kilka słów o sobie.

Czy jesteśmy pasjonatami wina? No jasne! Nasze psy wabią się Gamay, Maceracja i Trybuszon, znamy czterdzieści synonimów do słowa winorośl, a witamy się słowami: „Jak dzisiaj twój kupaż?!”... Stop, wystarczy – to NIE jest prawda! (Chociaż te imiona psów można by przemyśleć). Dziś z pasją robi się wszystko, nawet selfie w rzepaku, więc my wypisujemy się z tego klubu „pasjonatów”. Kim zatem jesteśmy?

**Po pierwsze:** kochamy wino, pijemy wino, bawimy się winem, podróżujemy za winem, rozmawiamy o winie i uwielbiamy podawać wino naszym gościom. Patrząc na ich zaskoczony twarze, gdy polecamy długo macerowaną pomarańczę z Piemontu słowami: „Smakuje jak guma balonowa przyklejona do zardzewiałej huštawki w deszczu”, po czym widzimy,

jak po pierwszym, drugim łyku pojawia się błysk rozbawienia, zmieniający się w nagłe zrozumienie, by finalnie rozkwitnąć pełnym bukietem porozumienia ponad barem. Dla takich chwil powstały Chabry.

**Po drugie:** jesteśmy dużymi optymistami. Bo trzeba mieć sporo optymizmu, by założyć wine bar w przyziemiu trochę większym od przystanku autobusowego, nie przestraszyć się słowa „marmolit” w trakcie remontu, przetrwać trzy lockdowny podczas pierwszego roku otwarcia, co tydzień zmieniać kartę, mieć playlistę bazującą na hitach Festiwalu Piosenki Żołnierskiej w Kołobrzegu i karaibskiej muzyki calypso, dokonywać selekcji tak bezkompromisowo, że ludzie czasem dopytują, czy to naprawdę jeszcze wino, i wciąż z radością odnajdować naturalne skarby z winnic całego świata i dzielić się nimi.

**Po trzecie:** staliśmy się autorami. Przed wami książka, która powstała z połączenia wiedzy nabytej i codziennych przeżyć, stanowiąca efekt rozmów z winiarzami i gośćmi, obserwacji uczestniczącej i uczestniczenia obserwowanego, wspartych naszym dziennikarskim doświadczeniem. Czym ona jest? Aktualnym przewodnikiem i utrwalaczem wiedzy o winie, ze szczególnym wskazaniem na wina naturalne, które kochamy i którym poświęcamy całkiem sporo miejsca. Zbiorem przydatnych porad i szczerych przemyśleń, gonitwą nie zawsze udanych żartów i zawsze sprawdzonych faktów. Zawiera też całą masę ciekawostek do użycia na pierwszej randce lub niedzielnym obiedzie u teściów. To książka wielobarwna i wielosmakowa. Jak wino. Przelane na papier.

Czytajcie ją z fantazją i swobodą. Od deski do deski. Na wyrywki. Głosem kaczora Daffy’ego lub z podziałem na role. Jak lubicie. My pisaliśmy ją z uczuciem, czasem w natchnieniu, czasem w mękach, ale zawsze wystrzegaliśmy

się jednej rzeczy – wspomnianej na wstępie NUDY. Zwalczamy ją w życiu i w kieliszku, tutaj też nie miała wstępu. Naturalnie.

**I jeszcze krótkie podziękowania:** dla czcigodnego Wydawnictwa i naszych cierpliwych Wydawczyń i Redaktorek: Karoliny, Moniki, Magdy; dla Sławka, za krytyczne, merytoryczne spojrzenie na tekst; dla całej chabrowej brygady, a szczególnie Anuszy, Moniki i Oli; dla naszych ukochanych Gości – barowych mebli i kredensów, którzy stali się naszymi przyjaciółmi, i dla naszych Przyjaciół, tych, którzy stali się barowymi meblami, i tych, dzięki którym nasze życie – na szczęście – nie kończy się na winie; dla naszych Bliskich. I dla Was, Czytelnicy, za to, że chcecie z nami wyruszyć w tę podróż.

**Owocnego czytania, miłego dzionka  
i pysznego wszystkiego** – Asia, Magda, Kuba, Tomek

---

**Uwaga o zapisie nazw win** / W części polskiego piśmiennictwa przyjęte jest zapisywanie rodzajowych nazw win małą literą. Mamy więc chianti, tokaj czy bordeaux. W swojej książce zdecydowaliśmy się jednak na, przyjęty z kolei w części publikacji branżowych, zapis wielką literą: Chianti, Tokaj, Bordeaux. Wynika to z faktu, że piszemy wszak o konkretnych regionach, apelacjach i gatunkach – pisząc Bordeaux, mamy na myśli wina powstające w regionie o tej nazwie, tożsamej z nazwą miasta i gminy, wokół których się on rozciąga. Mała litera naszym zdaniem zbyt trywializuje i uogólnia kluczowe wszak zagadnienie geograficznego pochodzenia wina. Zapis małą literą pozostawiamy wyłącznie w przypadku nazw, które w takiej formie są mocno zakorzenione we współczesnej żywej polszczyźnie, jak szampan czy prosecco.



# 1/



Kuba Janicki



Tomek Kosiński

# NASI MALI PRZY- JACIELE

/ czyli jak drożdże robią wino

Witamy w rozdziale 1. Wybaczcie. Jest trochę zawstydzony i nieśmiały, bo musi jakoś zacząć. A nie jest łatwo zacząć opowieść o winie – historię barwną, pełną niuansów, odmian, aromatów i smaków. Opowieść o winie jest jak miło przedłużająca się degustacja w burgundzkiej piwniczce, u znanego morawskiego naturalisty, w gościnnej Kachetii czy w sobotni wieczór w Chabrach z poligonu (to przykłady z tzw. obserwacji uczestniczących).

Oj, niełatwo opowiadać historię wina pisaną najpierw przez pokolenia piewców jedynych słusznych zasad, a potem bez pardonu poprawianą przez tych, którzy te zasady z fantazją łamią; historię pełną zaskakujących połączeń i głębokich zmysłowych rozkoszy. Obfitującą w dramatyczne zwroty akcji, zmieniające się nurty, chwilowe mody, ponadczasowe ideały i... Zacznijmy jednak od początku. Czyli od korzeni – dosłownie.

Zanim zajmiemy się nutami smakowymi i taninami, przyjrzymy się wnikliwie winorośli, zgłębimy gleby i stoczmy się ze stoków oraz będziemy podziwiać wysiłek i poświęcenie najdzielniejszych z dzielnych, cichych bohaterów tej historii – drożdży.

## Była sobie roślina

Zapraszamy was tam, gdzie wszystko się zaczyna. Do winnicy. Oto nasza bohaterka – winorośl. Skąd się wzięła? Jak losy tych dwóch gatunków, ludzi i winorośli, przeplatały się na przestrzeni dziejów? Czy było jak z psami czy bardziej jak z kotami, a może zupełnie inaczej?

Czas na kilka faktów z dziedziny botaniki, kilka ciekawostek historycznych oraz kilka arcyciekawych informacji dotyczących szeroko pojętej enologii, czyli nauki o winie.

Choć w przyrodzie istnieje wiele gatunków roślin z rodziny winorośli, około 95% upraw, z których powstają jakościowe wina, to *Vitis vinifera* (winorośl właściwa) we wszystkich swych odmianach. Posiada ona kilku uzdolnionych krewniaków, z których ludzie także robią wino, ale do tego jeszcze wrócimy, na razie scena należy do vinifery, jak czasem bywa skrótowo nazywana.

Winorośl właściwa to jedna z najstarszych i najważniejszych roślin uprawnych w dziejach ludzkości. W obrębie gatunku wyróżnia się odmiany zwane też szczepami, a fachowo – kultywarami. Różne źródła podają różną ich liczbę – od kilku do kilkunastu, a nawet kilkudziesięciu tysięcy. Najbardziej miarodajne wydają się jednak szacunki, że szczepów jest około 6 tysięcy – różnice w obliczeniach biorą się stąd, że te same odmiany znane są często pod różnymi nazwami (np. pinot noir ma ponad 300 innych „imion”!). Odmiany różnią się między sobą właściwościami gron: kolorem skórki, wielkością, zapachem i smakiem, a także uzyskiwanymi poziomami alkoholu i kwasowości czy odpornością na warunki klimatyczne.

Gdyby winorośl właściwa chciała zrobić sobie szczerzy opis na Tinderze (czyli coś, co w przyrodzie nie występuje), wyglądałby on prawdopodobnie tak:

**Jestem długa na około 10 m, czasami osiągam nawet do 40 m.**

Mam drewniejący pień o szarobrązowej lub brunatnej korze. Moje pędy są brzdękowate, nagie lub z rzadka owłosione. Rosnąc, chwytam się podpór za pomocą wąsów czepnych. **Liście mam skrętoległe, długoogonkowe, dłoniaste i zmienne – osadzone na ogonku, zazwyczaj o długości 4–8 cm.**

Moje kwiaty są raczej niepozorne, drobne, rosną w formie wiechy, naprzeciw liścia, na szypułkach o długości 1–5 cm. **Ale za to jakie mam owoce! Kuliste, podłużne jagody o średnicy około 2 cm. Soczyste, słodkie lub słodko-kwaśne, w kolorach od jasnozielonego do niemal czarnego.** Podczas owocowania szypułka owocu wydłuża się i grubieje. Sprawdź sam!



Nie wiemy, jak wy, ale my na to lecimy!

A teraz cofnijmy się na chwilę do winnej prehistorii. Winorośl właściwa wywodzi się bezpośrednio od tzw. winorośli leśnej (*Vitis sylvestris*). Jej udomowienie nastąpiło prawdopodobnie między siódmym a piątym tysiącleciem przed naszą erą gdzieś w rejonie pomiędzy Morzem Czarnym

a dzisiejszym Iranem, na dzisiejszym terytorium Gruzji, Azerbejdżanu lub Armenii – chociaż istnieją dowody na to, że proces ten niezależnie zachodził także na południu Francji. W ciągu kolejnych tysiącleci hodowana przez człowieka winorośl ewoluowała, a odmiany krzyżowały się ze sobą, tworząc coraz to nowsze kultywary. Mniej więcej od XIX w. hodowla nowych odmian stała się świadomym zabiegiem mającym na celu uzyskiwanie winorośli odporniejszych na choroby i szkodniki, a także lepiej przystosowanych do warunków panujących w nowych obszarach uprawnych. Obecnie zasięg występowania *Vitis vinifera* możemy skromnie określić jako: wszędzie – spotkać ją można na każdym kontynencie poza Arktyką i Antarktydą, choć oczywiście nie wszędzie robi się z niej wino – nie zapominajmy także o winogronach i rodzynkach, sokach, dżemach czy occie winnym. Jak widać, winorośl to bardzo pomocny i mający wiele zastosowań dar natury.

Ciekawostka: najstarszy żyjący i owocujący okaz winorośli właściwej, liczący sobie ponad 450 lat, rośnie w stoweńskim Mariborze.

Tyle na temat tego, czy wino wpływa na długowieczność.

## Moda na hybrydy

Kupując polskie wino, możecie natknąć się na nietypowo brzmiące nazwy – obok chardonnay i pinot noir na półce stoją rondo, regent czy johanniter. To znak, że wina te powstały z odmian hybrydowych, krzyżówek winifery i innych gatunków winorośli, uznawanych za mniej szlachetne, jeśli chodzi o spektrum aromatów i smaków, ale odporniejszych na choroby i trudne warunki klimatyczne, np. przymrozki. Wina z odmian hybrydowych mogą być bardziej wymagające podczas degustacji, ale w rękach dobrego winiarza także potrafią dać świetne rezultaty. Przy okazji warto zauważyć, że zjawiska związane z globalnym ociepleniem zmieniają winiarską geografę świata – choć w Polsce coraz częściej hybrydy zastępuje się odmianami szlachetnym, to nowe, bardziej jakościowe odmiany krzyżówek co



i raz trafiają do winnic np. we Francji. Tamtejsi winiarze, chętnie zwracający się ku uprawie ekologicznej, cenią odporność hybryd na choroby, która pozwala unikać chemicznych oprysków krzewów.

Jeżeli to, co właśnie napisaliśmy, wprowadziło was w stan rozgorączkowanej ekscytacji, to być może macie w sobie żyłkę winnego detektywa, czyli ampelografa. Adepti ampelografii zajmują się opisywaniem i klasyfikowaniem winorośli – nauka ta, zrewolucjonizowana dzięki badaniom DNA, wciąż przynosi nowe odkrycia dotyczące pochodzenia mniej i bardziej znanych odmian naszej ukochanej rośliny.

## Jak wino rośnie

Wiemy już co nieco o winorośli i pamiętamy, jak bardzo brudowate ma pędy. Czas wybrać się na wizję lokalną, czyli spacer po winnicy. Zobaczmy winorośl w jej naturalnym środowisku, poznamy czynniki, które mają na nią wpływ, i rzućmy trochę – przepraszamy, nie możemy się powstrzymać – światła na glebę.

Warto odwiedzać winnice  
o różnych porach roku!

**Czas na rok'n'wine!** / Ciężką i owocną pracę winiarza w winnicy poznacie w soczystych szczegółach w kolejnym rozdziale, tutaj przedstawiamy tylko ramowy opis cyklu wegetacyjnego. Oto cztery pory roku widziane oczami winorośli:

**Wiosna** / Winorośle budzą się z zimowego snu. W lutym i na początku marca puszczają pąki, które nabrzmiewają i po kilku tygodniach pękają, uwalniając pierwsze liście, dzięki czemu rozpoczyna się fotosynteza i winorośl nie musi już polegać na niewielkiej ilości zmagazynowanej energii. W kwietniu pojawiają się latorośle, liście i zawiązki kwiatów.



Pędy rosną szybko, podwiązuje się je i stara chronić przed przymrozkami, które mogą zagrozić zbiorom.

**Lato** / Kwitnienie zaczyna się w połowie czerwca – kwiaty otwierają się, rozwijają, po czym zaczynają przekwitać. Ich zeschnięte części opadają, kiedy pojawiają się zawiązki owoców. Jagody rosną, nabierając odpowiedniego kształtu – winorośl potrzebuje wtedy sporo wody. Na początku sierpnia winogrona zaczynają dojrzewać. W owocach gromadzi się cukier, spada zawartość kwasów, tworzą się substancje aromatyczne, a w ciemnych jagodach także taniny i barwniki. Zapotrzebowanie na wodę spada.

**Jesień** / Finał dojrzewania i zbiory. Po ich zakończeniu pędy ostatecznie drewnieją, liście przebarwiają się i opadają, a krzewy wchodzi w fazę zimowego spoczynku, który potrwa do wiosny. Dobranoc!

**Zima** / Zzz...

**Co na wino wpływa?** / W *Georgikach* Wergiliusz pisał: *Bacchus amat colles* (Bachus kocha wzgórze). Chodziło mu tu oczywiście nie o greckiego boga płodności, natury i wina, lecz o samo wino. To przykład jednej z obiegowych winiarskich mądrości, w czasach starożytnych niepopartej jeszcze odkryciami naukowymi, lecz jedynie praktyką. Podobnie rzecz ma się z inną sentencją, w której pobrzmiewa nutka sadyzmu, mówiącą, że im ziemia gorsza dla winorośli, tym lepsze z niej wino.

Dzisiaj, mądrzejsi o liczne naukowe badania i analizy, zdajemy sobie sprawę, że wiedzy o tym, jak warunki, w których dojrzewa winorośl, wpływają na charakter i jakość wina, nie sposób sprowadzić do kilku aforyzmów. W rzeczywistości mamy do czynienia ze spletem wzajemnie na siebie

wpływających czynników, takich jak warunki klimatyczne, ukształtowanie terenu, rodzaj gleby, nawodnienie, średnie temperatury czy położenie w pobliżu rzek, mórz i oceanów. Ich całokształt Francuzi określają mianem *terroir*, co na polski tłumaczy się czasem jako siedlisko. Filozofia, wedle której to *terroir* jest dla wina decydujący, ważniejszy nawet niż wykorzystana odmiana winorośli, dominuje w winiarstwie europejskim. Trudno zresztą się takim poglądom dziwić, jeśli wziąć pod uwagę wielką czasami różnicę w jakości dwóch win z tych samych odmian pochodzących z winnic sąsiadujących dosłownie o miedzę, jak to się zdarza np. w Burgundii. Jak w życiu: albo się to ma, albo się tego nie ma.

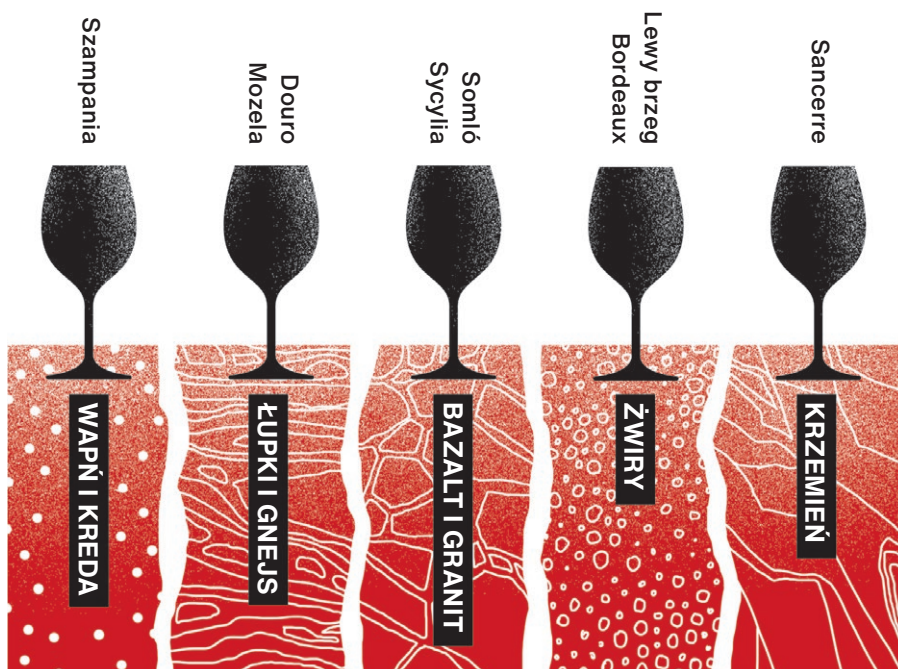
Istotność poszczególnych składowych *terroir* zmienia się w zależności od szerokości geograficznej. Polski i morawski winiarz myślał przede wszystkim o słońcu i temperaturze, drżąc przed wiosennymi przymrozkami. Winiarz w Piemontcie skupia się raczej na glebie, podczas gdy jego kolega po fachu pracujący na stromych zboczach korynckich winnic przelicza liczbę litrów wody na metr kwadratowy razy liczba krzewów. My pokrótce przyjrzyjmy się wszystkim tym zmiennym.

**Grunt to gleba** / Czy słyszeliśmy ziewnięcie? Nie da się ukryć, że tematyka gleby w winiarstwie jest tyleż istotna, co... mało porywająca, tak to nazwijmy, i to także dla części osób, które się winem na co dzień zajmują. Spróbujmy jednak nieco ją odczarować, nie przesadzając z gleboznawczą terminologią.

Brzmi to paradoksalnie, ale faktem jest, że zbyt żyzne gleby, jak np. czarnoziemy, nie są dobre dla winorośli. Krzewy na takich ziemiach rozrastają się zbyt bujnie, mają zbyt wiele liści, które odcinają grona od słońca, lub zbyt wiele samych gron, przez co nie dochodzi do skoncentrowania

ważnych dla późniejszej fermentacji substancji. Gleby najlepsze do uprawy winorośli to takie, które zapewniają optymalne gospodarowanie wodą, napowietrzenie i balans temperatury, tworząc krzewom warunki z jednej strony dogodne, a z drugiej – wymagające, sprzyjające otrzymywaniu mniejszych plonów, ale o większej koncentracji istotnych w winie składników.

**ZALICZ GLEBĘ** NA KAŻDYM EGZAMINIE,  
CZYLI Z CZEGO (W DUŻYM UPROSZCZENIU)  
WYRASTAJĄ NAJLEPSZE WINA



**Polejmy trochę wody** / Dobre podłoże to z jednej strony takie, które umożliwia drenaż, czyli odprowadzanie nadmiarów wody, a z drugiej – magazynuje ją w odpowiednim stopniu i nie odparowuje zbyt szybko, dzięki czemu

utrzymuje niezbędną dla winorośli wilgoć nawet w okresie bez opadów. Ma to sens: winorośl musi być nawadniana przez cały okres wzrostu i dojrzewania owoców, ale nadmiar wilgoci w glebie powoduje zwiększenie kwasowości i niedobór cukru w gronach, a także sprzyja rozwojowi różnorodnych chorób.

**Powietrza, powietrza!** / Duże znaczenie ma również właściwe napowietrzenie podłoża. Dopływ odpowiedniej ilości tlenu do korzeni oraz usuwanie dwutlenku węgla z gleby są ważne nie tylko dla zdrowego wzrostu roślin, ale również dla rozwoju drobnoustrojów, które dokonują rozkładu materii organicznej, dostarczając winnym krzewom składników odżywczych takich jak potas, fosfor, wapń i magnez. Dobremu spulchnieniu gleby, a w efekcie poprawie jej parametrów, służy obecność w winnicy m.in. dżdżownic i drobnych ssaków (np. kretów i ich koleżanek nornic).

**Ciepło-zimno** / Podłoże, które szybko się nagrzewa – np. luźne i piaszczyste – sprzyja szybszej wegetacji krzewów, jednak taka gleba równie szybko się wychładza, co zwiększa ryzyko wynikające z okresowych przymrozków. Z drugiej strony gleby ciężkie i zwarte nagrzewają się długo. Dla winorośli najlepsze są więc podłoża ze sporą ilością dużych elementów: żwiru i kamieni, które stosunkowo szybko przyjmują ciepło i długo je przechowują.

**Światło, wino nosi je w sobie** / Światło słoneczne to kolejny czynnik, który ma potężny wpływ na jakość upraw – narzeczcie będzie więc coś o słynnych południowych stokach. Słońce dostarcza winorośli energii do wzrostu i pozwala winogronom dojrzewać, stąd słoneczna ekspozycja siedliska ma duże znaczenie – oczywiście w grę wchodzi tu też takie czynniki jak skłonność do zachmurzeń czy zanieczyszczenie powietrza na danym obszarze, a także wysokość nad

poziomem morza. To powiedziawszy, możemy potwierdzić: tak, często południowe stoki okazują się najlepsze, bo są najbardziej nasłonecznione... ale tylko – na naszej północnej półkuli! Na tej drugiej jest na odwrót.

**Cieplejszy wieje wiatr** / Pod pewnymi względami my, ludzie, nie różnimy się zbyt od winorośli: kompletnie nieruchome powietrze nam przeszkadza, a zbyt mocny wiatr zrywa czapki z głów i przewraca, często nieubezpieczone, stodoły. Z winoroślą jest podobnie – służy jej umiarkowana przewiewność, która pomaga trzymać z dala choroby, reguluje temperaturę i ułatwia zapylanie, ale zbyt silne porwy wiatru wysuszają krzewy oraz glebę i mogą prowadzić do zniszczeń mechanicznych.

**Sople kontra ogień z nieba** / Nasłonecznienie i przewiewność bezpośrednio przekładają się na panujące w winnicy temperatury. Tutaj także w cenie jest równowaga, ponieważ to temperatura wpływa na ostateczną dojrzałość gron. Wino wyprodukowane z gron dojrzewających w zbyt niskiej temperaturze może się okazać kwaśne i niezbyt aromatyczne, zaś takie z owoców wzrastających w upałach – przesadnie alkoholowe, co, za sprawą globalnego ocieplenia, stanowi coraz większy problem dla winiarzy z południa Europy, np. z Sycylii.

Na koniec wątku poświęconego *terroir* wspomnijmy o bliskim naszym chabrowym sercom naturalnemu podejściu do uprawy winorośli. Jak wynika z poprzednich akapitów, dobrą winnicę z jednej strony cechuje równowaga różnych czynników (jak nasłonecznienie czy wiatr), z drugiej zaś bioróżnorodność. Dlatego coraz więcej winiarzy rezygnuje ze stosowania jakichkolwiek pestycydów, herbicydów i innych -cydów, które dewastują glebę, wpływając negatywnie na jej skład chemiczny, żywą tkankę i bogactwo

Z insektami walczy się także rozpylając na winnicach... feromony, wprowadzające seksualną konfuzję i tym samym uniemożliwiające szkodnikom rozmnażanie się.

mikroelementów. Dzięki temu możemy cieszyć się winem prawdziwym i szczerym już od korzeni.

No właśnie, skoro już jesteśmy przy cieszeniu się winem – sama winorośl do tego nie wystarczy...

## Wielka odpowiedzialność na małych barkach, czyli drożdże

**Czym są drożdże?** To mikroskopijne jednokomórkowe grzyby, a zarazem bardzo pomocne i wszechstronne istoty.

Nasz gatunek bardzo wiele zawdzięcza ich wytrzymałości, pracowitości i nadzwyczajnej skłonności do reprodukcji. Te jakże pożyteczne cechy towarzyszą niemal alchemicznym zdolnościom drożdży do zmieniania jednych rzeczy w inne. Nie jesteśmy gołosłowni: bez drożdży nie byłoby chleba. Ani piwa. Ani wina. I nic nie miałyby sensu.

Drożdże są wszędzie wokół nas, więc także w winnicach występują powszechnie: na skórkach dojrzałych winogron, w pomieszczeniach winiarni, w glebie. Jeśli mają sprzyjające warunki, mnożą się błyskawicznie przez pączkowanie lub podział komórki, tworząc miliardowe populacje.

### **Odgrywają one absolutnie kluczową rolę w produkcji wina.**

To dzięki nim możliwa jest fermentacja alkoholowa, czyli przemiana moszczu – wyciśniętego z gron soku – w wino. To drożdże wytwarzają enzymy, które w kilkietapowym cyklu rozkładają pochodzące z winogron cukry proste – glukozę i fruktozę – na alkohol etylowy i dwutlenek węgla (czyli bąbelki). Pod ich wpływem tworzą się również inne związki, jak odpowiadająca za fakturę gliceryna czy substancje aromatyczne, które mają duży wpływ na charakter wina.

Potębną falę dyskusji (jakieś trzy osoby przez 5 minut) wywołało zagadnienie, czy jest liczba pojedyncza słowa „drożdże”?... I tak oto odkryliśmy Stanisława Drózdza (1939–2009), twórcę w dziedzinie poezji konkretnej. My konkretnie wierzymy w drożdżowy indywidualizm!



## Na spontanie (albo nie)

Skoro drożdże, jak już powiedzieliśmy, występują wszędzie dookoła nas, także na winnych gronach, wydaje się, że nie ma nic bardziej naturalnego, niż pozwolić im działać – to znaczy po wyciśnięciu moszczu zostawić fermentację lokalnej drożdżowej społeczności.

Choć podejście takie – nazywa się je spontaniczną fermentacją – zyskuje na popularności, wcale nie jest oczywistym wyborem. Rzecz w tym, że drożdże drożdżom nierówne. Za najodpowiedniejsze do fermentowania wina uważa się *Saccharomyces cerevisiae*, zwane szlachetnymi – mają one, czego im zazdrościmy, dużą odporność na alkohol, więc mogą zamienić w procenty cały cukier z winogron. Stanowią jednak tylko niewielką część drożdży występujących naturalnie w winnicy i w dodatku zwykle wchodzą do gry nieco później, na dalszych etapach fermentacji.

Pośrednie podejście to wydzielenie w laboratorium i rozmnożenie najlepszych drożdży spośród tych naturalnie występujących w danej winnicy.

W przypadku fermentacji spontanicznej pierwsze skrzypce grają inne, mniej obliczalne gatunki tych grzybów, a rezultat ich pracy – oraz to, czy później zostaną zastąpione przez profesjonalne, choć także miejscowe *Saccharomyces cerevisiae*, które dokończą za nie robotę – pozostaje niepewny. Dlatego wiele winiarni, zwłaszcza tych działających na masową skalę, woli nie pozostawiać aż tyle przypadkowi i dodaje do moszczu wybrane z naturalnych populacji i rozmnożone w warunkach laboratoryjnych szczepy *Saccharomyces*. Selekcje te posiadają określone właściwości, dlatego fermentacja z ich udziałem jest o wiele bardziej przewidywalna – nie mają w sobie za grosz lokalnego charakteru, po prostu załatwiają sprawę i do widzenia.

A więc wracając do korzeni i zostawiając naturze oraz drożdżom swobodę, winiarz naraża się na brak kontroli nad

efektem końcowym. Z drugiej jednak strony to właśnie zapewnia nam dozę ekscytacji, sprawia, że trudno jest przewidzieć, jaki będzie efekt końcowy – jakie smaki i aromaty powitają nas, gdy otworzymy butelkę wina naturalnego. Uwierzcie, ten dreszczyk emocji towarzyszy nam za każdym razem, gdy sięgamy po taki trunek.

## *My name is Brett*

Z tematem fermentacji spontanicznej związany jest kolejny bohater naszych drożdżowych rozważań – występujące naturalnie na niektórych siedliskach i w niektórych winiarniach drożdżaki z rodzaju *Brettanomyces*. Ich popisowy numer to nasycanie wina stajenno-rustykalno-aptiecznymi aromatami spod znaku spoconego siodła, nawozu i bandaża. Miłośnicy konwencjonalnego wina tolerują brett w niewielkim stężeniu, od biedy uznając te nuty za „ciekawe, inne takie”. Wśród zwolenników wina naturalnego znajdziemy jednak prawdziwych psychofanów zmysłowych efektów jego działania. Grupują się oni pod sztandarem: *The bretty, the better!*

**Dla odmiany – drożdże** / Nie wchodząc – wybaczcie – w bardzo specjalistyczne, ocierające się o trole i hydrolizę oraz glikozydowe enzymy modyfikujące monoterpeny rozważania, wspomnijmy tylko w dużym uproszczeniu o ważnej i dyskutowanej w fachowej literaturze skali wpływu specyficznych drożdży na cechy win z różnych odmian winorośli. Mówiąc krótko: rodzaj drożdży uczestniczących w fermentacji ma znaczenie, jeśli chcemy uwypuklić pewne unikalne cechy odmianowe. Dlatego w sklepach dla winiarzy, którzy decydują się na dodawanie drożdży do fermentacji, znaleźć można specjalne ich selekcje, dostosowane np. do win ze szczepu sauvignon blanc.



curriculum vitae

## DROŹDŹ SZLACHETNY

✉ drożdż@fermentacja.info

Jestem drożdżem, tym najbardziej szlachetnym ze szlachetnych, a oto moje zalety:

- Nie obijam się** – szybko rozpoczynam fermentację,
- Niczego nie marnuję** – zmieniam w alkohol wszystkie cukry,
- Mam mocną głowę** – toleruję stężenie alkoholu do 15%,
- Sprzątam po sobie** – tworzę minimalną ilość piany podczas fermentacji i zagęszczam osad.

Ach, dla porządku wspomnijmy też o ekipie do zadań specjalnych, czyli o drożdżach szampańskich z rodzaju *Saccharomyces bayanus*, wyjątkowo silnych i odpornych na wysokie stężenie alkoholu.

Więcej o musiakach i ich fermentacji znajdziecie w szampańsko napisanym rozdziale 7.

## Zakończenie zwane finiszem

Serdecznie gratulując wszystkim, którzy dotrwali do końca rozdziału (a nieśmiało przypominamy, że to dopiero pierwszy), mówimy wam: dziękujemy! Dziękujemy, że



zechcieliście poznać drożdże, tych małych, niedocenianych bohaterów, ciężki znój fermentacji oraz tę, która za tym wszystkim stoi – jedyną, niepowtarzalną WINOROŚL, najcudowniejszą roślinę na Ziemi. I nie tylko na Ziemi! Bo nie wiemy, czy wiecie, ale w 2000 r. wina Château Petrus wraz z 320 sadzonkami winorośli spędziły czternaście miesięcy na Międzynarodowej Stacji Kosmicznej... Co?!... No dobra, dobra... już, już... Następny rozdział zaprasza.





# 2/



Kuba Janicki



Tomek Kosiński

# PROSZĘ NIE DEPTAĆ WINOGRON

/ czyli jak człowiek robi wino

W tym rozdziale przydadzą nam się kalendarz i kalosze – będziemy odmierzać czas i przemierzać winnice. Wnikliwie przyjrzymy się też odpowiedzialnej pracy winiarza.

Na zdjęciach w popularnych magazynach przeważnie wygląda to tak: uśmiechnięci, ogorzali, oparci o drewniany płot ludzie zerkają z uśmiechem na trzymany pod słońce kieliszek wina. Za nimi ciągną się po horyzont piękne zagony winorośli. Twarz takiego szczęśliwca zazwyczaj jest delikatnie opromieniona, rękawy podwinięte, mina natchniona, z postawy biją powaga i spełnienie.

**A w rzeczywistości?** Rzeczywistość winiarza to długie kilometry nabijane każdego dnia (te pieprzone strome południowe stoki), praca od mroźnego poranka do deszczowego wieczora, dłonie poranione, plecy jak marzenie rehabilitanta, skoki ciśnienia po obejrzeniu prognozy pogody... Do tego wszystkiego świadomość, że prawdziwa zabawa zaczyna się, dopiero gdy skończą się zbiory, a jej finał pozostaje niepewny. Bo nawet jeśli dzielne drożdże dadzą z siebie wszystko, moszcz będzie idealny, a fermentacja modelowa – to zawsze coś może pójść nie tak. **Dlatego szanujmy winiarzy** – to ludzie, którzy naprawdę muszą kochać to, co robią.

## Rok – nie wyrok

Winnica. Jak wiadomo, można ją odziedziczyć po tacie (model włoski), dostać od kochanka (model francuski), odkryć, że weszło się w jej posiadanie nagle po jakiejś biesiadzie (model gruziński), lub zasadzić sobie samemu (model polsko-morawski). To miejsce, które każdego miłośnika wina trochę rozczula i zaskakuje. Rozczula – bo to początek wszystkiego, co piękne i upojne, a zaskakuje – bo, kurczę, trochę tu jakby... rolniczo?!

No tak, winnica to uprawa. I jak każda uprawa, podporządkowana jest cyklowi pracy ściśle związanemu z cyklem wegetacji winorośli, którą wszak należy pielęgnować i chronić



przez cały okres wzrostu. O tak, w winnicy nie można się nudzić. Sami zobaczcie. Oto jak wygląda typowy winiarski rok w wydaniu europejskim – przy zastrzeżeniu, że czas podejmowania poszczególnych czynności zależy także od położenia i klimatu siedliska oraz, co niezwykle istotne, szczepu winorośli.

**Styczeń** / Winorośle zimą śpią. Może nie tak mocno jak miś, ale poważnie ograniczają swoją aktywność. Liście opadają, pędy drewnieją, po owocach zostaje wspomnienie, więc zaczyna się przycinanie na zimę. Tradycyjnie z pracą tą startuje się 22 stycznia, w dzień jednego z patronów wina, św. Wincentego. Przycinanie to żmudna, wymagająca ogromnej staranności i długotrwała operacja rozciągająca się w czasie w zasadzie do wiosny.

I uwaga! Usuwając łoży wyrosłe w poprzednim roku, zmniejsza się potencjalny plon z późniejszych zbiorów – a tym samym zwiększa koncentrację gron.

**Luty** / Winorośle jeszcze odpoczywają. Przycinanie powoli się kończy, bo czas zająć się glebą. Trzeba ją świeżo zorać, ułatwić jej napowietrzenie i zapewnić głębsze nawodnienie. Do tego należy dorzucić stopniowo rozkładające się składniki odżywcze (nawóz, organiczne materię). Luty to też ostatni dzwonek na zmianę i remonty trejaży, czyli wszelkiego rodzaju wsporników, na których prowadzona jest winorośl.

**Marzec** / To miesiąc podzielony. W jego pierwszej części trwają końcowe przygotowania w winnicy, w drugiej rośliny kończą zimowy sen. Kiedy zaczyna się ocieplać (czyli gdy temperatura w dzień wynosi około 10°C), winorośle się budzą, w pędach zaczyna krążyć sok, pąki nieśmiało się rozszerzają. Wiosna *is coming!* Równocześnie winiarze wznoszą modły o brak przymrozków, które mogłyby uszkodzić

młode pąki. Zaczyna się także kształtowanie wzrostu krzewów, czyli wspomniane przed chwilą prowadzenie – do akcji wchodzi druty, słupki i poprzeczki. Ze szczegółami opowiadamy o tym w dalszej części rozdziału.

**Kwiecień** / Jeśli w marcu szczęśliwie udało się uniknąć niskich temperatur, z początkiem kwietnia zaczyna się dopieszczanie winorośli. Konwencjonalni winiarze sięgają po opryski ochronne. Wycina się chwasty i nawozi glebę, żeby dostarczyć jej składników odżywczych. Tworzy się jak najlepsze warunki do wzrostu i rozwoju roślin, a ich prowadzenie trwa w najlepsze. Oprócz tego wybiera się nowe sadzonki i przygotowuje miejsca nasadzenia.

**Maj** / Winorośl pięknie rośnie. Ma już całkiem spore liście, kwiatostany i zalążki owoców. Krzewy zostały już opalikowane. Modlitwy o brak przymrozków ciągle trwają (zwłaszcza w niepewnych klimatycznie regionach), bo w tym momencie cyklu wegetacyjnego rośliny są szczególnie wrażliwe – niskie temperatury mogłyby wyrządzić duże szkody w planowanych zbiorach. Dlatego w ekstremalnych przypadkach winiarze posuwają się do rozpalania w pobliżu winnicy ognisk, stosów lub włączenia piecyków, dla ocieplenia atmosfery. W maju sadi się także nowe sadzonki winorośli.

**Czerwiec** / Winorośl rośnie, a do tego zaczyna kwitnąć. To moment, w którym możemy już ocenić, ile kiści winogron urodzą nasze krzewy, a zatem i próbować bardzo wstępnie szacować wielkość spodziewanej produkcji wina. Winiarze skupiają się na ochronie roślin przed wahaniami temperatury oraz kontrolowaniu ich rozrostu – podwiązują pędy do drutów i rusztowań, na bieżąco je przycinając.

**Lipiec** / Kończy się kwitnienie, a na krzakach nieśmiało pojawiają się pierwsze winogrona. Kiście są jeszcze małe,

ciasno splecione, twarde i zielone, ale to już to już coraz bardziej miarodajny sygnał wielkości spodziewanych zbiorów. To także moment, w którym niektórzy winiarze uskuteczniają „zielone zbiory”, czyli usuwają nadmiar kiści, by zmniejszyć ich liczbę na krzewach, ułatwić im dostęp do słońca i pozwolić na rośnięcie w jego promieniach tym najdorodniejszym, które będą mogły pięknie dojrzeć. Na przełomie lipca i sierpnia winogrona nabierają kolorów.

**Sierpień** / Czas dojrzewania jagód. Czerwone winogrona robią się (niespodzianka!) czerwone, a białe skrzą się żółcią i złotem. To kulminacyjny punkt cyklu wegetacyjnego. Istotne staje się proporcjonalne nawodnienie oraz dobre nasłonecznienie krzewów, dlatego podcina się zacieniająca liście, by zapewnić gronom jak najlepszą ekspozycję. Do tego dochodzi pełne skupienie na prognozie pogody i kontroli poziomu dojrzałości owoców. Konwencjonalni winiarze około czterech tygodni przed zbiorami kończą także opryski.

**Wrzesień** / We wrześniu, po zmierzeniu dojrzałości gron i stężenia cukru w ich moszczu, winiarze rozpoczynają zbiory. Moment ich rozpoczęcia różni się w zależności od warunków klimatycznych oraz indywidualnych właściwości winnicy – jednym z rezultatów globalnego ocieplenia są wcześniejsze zbiory, które w ciepłych rejonach czasem zaczynają się nawet w połowie sierpnia. Początek „żniw” uzależniony jest też od przeznaczenia gron, np. winogrona uprawiane na wino musujące są zrywane nieco wcześniej (wyższa kwasowość przydaje się przy ich starzeniu). Winobranie zaczyna się od winogron białych, by zachować ich owocowy smak i kwasowość, oraz delikatnych odmian czerwonych (zwłaszcza w gorących rejonach), co z kolei pozwala uniknąć przesłodzenia. Nikomu nie uśmiecha się w tym czasie nadmiar deszczu, gdyż za dużo wilgoci może zmniejszyć intensywność smaku oraz spowodować gnicie i wywołać choroby grzybowe roślin.

*Dalsza część książki dostępna w wersji  
pełnej.*

