

# Jak sprzątnąć marszałka, czyli...

# TAJEMNICA WINIARSTWA NA PODKARPACIU

POWIAT JASIELSKI MA KSZTAŁT WINNEGO GRONA (Z OGONKIEM, A JAKŻE!).  
W KOINCYDENCJE MOŻESZ WIERZYĆ LUB NIE, ALE ŻE WOKÓŁ JASŁA JEST MNÓSTWO  
WINNIC, TO FAKT. SĄ ZRESZTĄ NA CAŁYM PODKARPACIU. CZYLI? JEDZIEMY!

tekst Łukasz Klesyk zdjęcia Agnieszka Żelazko

**W**ino na Podkarpaciu nie urodziło się wczoraj. Już w XI w. winorośl uprawiali tu mnisi, benedyktyni i cystersi, którzy wyrabiali trunki głównie na potrzeby liturgiczne. W tamtych czasach łatwiej było go zrobić na miejscu, niż sprowadzić – jeżeli masz zastrzeżenia do stanu dzisiejszych dróg, to wyobraź sobie, jak wyglądały tysiąc lat temu.

Poza zakonnikami winiarstwo rozwijali książęta przemyscy: żenili się z córkami bizantyjskich cesarzy i – zainspirowani tamtejszą kulturą – sprowadzali na swoje ziemie winnych specjalistów z Bizancjum i Krymu. To nie legenda – są na to papiery. Na przykład Władysław Jagiełło w akcie lokacji Przemyśla z 1389 r. nadał mieszczanom „zupelną i nieograniczoną wolność od opłat z winnic na lat szesnaście”. Ślady winiarskiej aktywności znajdziemy też w nazwach topograficznych, jak Winna Góra (część Przemyśla) czy Winne-Subukowina (wieś w gminie Dubiecko).

W XVII w. winnice podupadły: klimat zmienił się na zimniejszy, a z Węgier zaczęło napływać mnóstwo wina – Polacy nie

wytrzymali konkurencji. Ostateczny cios winiarstwu zadały potop szwedzki i najazd Rakoczego w połowie XVII w. Okolica była tak zniszczona, a ludzie tak biedni, że nikt nie myślał o winiarskich fanaberiach – wszyscy zastanawiali się, co włożyć do garnka.

Po ponad 300 latach tradycja się odrodziła – w 1982 r. Roman Myśliwiec założył w Jasle winnicę Golez. Nie bacząc na ludzi pukających się w czoło na widok facecika, który chce uprawiać winorośl w Polsce,



*Podkarpacie jest jak uczeń balansujący pomiędzy oceną 3 a 4 – ma „prawie dobre” warunki do uprawy winorośli. Dla winiarza oznacza to, że nie powinien sadzić odmian późno dojrzewających, jak np. riesling. Są tu też ostre zimy – nie wytrzymałby ich np. merlot.*

sadził i testował odmiany, które mogłyby się przyjąć w naszym klimacie, czytał, jeździł po zagranicznych winnicach. Udało się. Dziś „polski Dionizos”, jak go niektórzy nazywają, zajmuje się szkoleniami, pisanie książek winogrodniczych i „działalnością na rzecz” – np. prezesowaniem Stowarzyszeniu Winiarzy Podkarpacia. Winnicę prowadzi syn Bartłomiej: jeden hektar zajmują dorosłe winorośle, a drugi

sadzonki. To głównie z ich sprzedaży Myśliwcowie żyją – własnego wina jeszcze nie sprzedają.

Śladami Myśliwca poszło wielu. W stowarzyszeniu jest ponad 130 członków, a ich winnice zajmują około 150 ha. Co w nich rośnie? To, co może i powinno. Podkarpacie jest trochę jak uczeń balansujący pomiędzy oceną 3 a 4 – ma „prawie dobre” warunki do uprawy winorośli. Na przykład długość okresu wegetacyjnego w regionie to 160-172 dni; w najchłodniejszych regio-

nach winiarskich zachodniej Europy (np. w Szampanii) to 185-190 dni. Okres wegetacyjny liczy się od momentu pęknięcia pąków winorośli (na wiosnę) do pierwszego przymrozku -3°C (jesienią), który uszkadza liście i zatrzymuje fotosyntezę. Dla winiarza z Podkarpacia oznacza to, że nie powinien uprawiać odmian późno dojrzewających, jak np. riesling (zbiór 20-25 października), bo może się okazać, że po całym



1

## WYKARCZOWANO, ZATARASOWANO

Jareniówka 163  
www.winnicajasiel.pl

roku pracy zamiast „boskich gron” ma kwaśne kulki, z którymi nie wiadomo, co zrobić. Są tu też ostre zimy, mróz poniżej  $-25^{\circ}\text{C}$  trafia się średnio raz na pięć lat. Czyli nie można sadzić np. popularnego merlota, który wytrzymuje najwyżej  $-18^{\circ}\text{C}$ . Jesienią na Podkarpaciu często leje, a wilgoć to sprzymierzeniec atakujących winorośl grzybów (np. szarej pleśni), trzeba więc wybierać odmiany grzyboodporne.

Wszystko to sprawia, że na podkarpaccich stokach raczej nie spotkasz chardonnay, syrah czy sauvignon blanc – odmian z gatunku *Vitis vinifera*, który uważa się za najszlachetniejszy i dający najlepsze wina. Za to dobrze czują się tutaj hybrydy, czyli krzyżówki *vinifery* z odmianami innych gatunków, np. *Vitis labrusca*, z reguły wcześniej dojrzewające oraz odporne na choroby i mróz. To one są bohaterami tej opowieści. I ludzie, którzy przemieniają je w wino.

Wspinamy się. Upał. Po raz kolejny przystaję, zdejmuję czapkę i ocieram pot z czoła. Chodzę po winnicy Jasiel i na własnej tysinie czuję, że stok jest świetnie nasłoneczniony. Takich górrek są tutaj setki – to dzięki nim Podkarpacie stało się regionem winiarskim. Na małych, skierowanych na południe albo południowy zachód „patelniach” winorośl ma ciepło, co sprzyja dojrzewaniu, i przewiewnie, co utrudnia życie chorobotwórczym grzybom.

Górka, na której stoję, znajduje się we wsi Jareniówka (przysiółek Łęgorz). Powstała tu jedna z kilku w Polsce winnic tarasowych. Winorośl zasadzono w poprzek wzgórza, na wyciętych w nim tarasach, całość wygląda jak zielony amfiteatr.

– To zbocze prezentowało się dokładnie jak tamto – mówi Wiktor Szpak, właściciel Jasiela, wskazując drzewno-trawistą dżunglę naprzeciw. – Była tu wszystko: śliwy, tarnina, jeżyny, dzikie róże, bzy. Karczowaliśmy i urządzali praktycznie własnymi siłami, bo nie mieliśmy kasy. Kiedy były jakieś wolne pieniądze, zamaślałem np. koparkę i mówiłem operatorowi: „Proszę zrobić to i to, w tym i w tym miejscu. Mam 500 złotych”. Facet kopał, a kiedy „kredyt” się skończył, odjeżdżał. Walka trwała pięć lat, lecz zwyciężyliśmy. W Jasielu naturalne piękno tarasów jest jeszcze podkręcone. Winorośle

*Tarasowa uprawa ma dużo zalet: każdy rząd winorośli dostaje mnóstwo światła, skarpy kumulują ciepło, a zimą zalegający na „półkach” śnieg chroni winorośl przed przemarzaniem. Poza tym – to świetnie wygląda!*

w rzędach tworzą barwne kompozycje: wiosną i latem liście mają różne odcienie zieleni, jesienią są na przemian czerwone i żółte; owoce – jasnozielone i granatowe. Skarpy Szpak obsadził irgą, ale chce zastąpić ją pigwowcem japońskim:

– Ładny i użyteczny, wychodzą świetne nalewki i dżemy! Właśnie użyteczność była motywem założenia Jasiela. Zanim powstały tarasy w Łęgorku, Elwira i Wiktor Szpakowie mieli dziesięcioarową winnicę koło swego domu w Jareniówce.

– Chcieliśmy, żeby to był ogród, ale taki, który oprócz wrażeń estetycznych da nam coś jeszcze. Gdy zrobiliśmy wino i gdy okazało się dobre, przybyło nam przyjaciół – śmieją się. Dzisiaj dzielą czas między pracę zawodową numer jeden (są nauczycielami) a pasję/pracę zawodową numer dwa, czyli winiarstwo. Wina można kupić, chętnie przyjmują też enoturystów – do ich dyspozycji jest czteroosobowy apartament z salką degustacyjną. O jakości wina się nie martw: lekkie, lessowo-lupkowe gleby dają trunki czyste, zrównoważone i treściwe, pełne soczystego owocu.

2

## DWÓR KOMBORNIA Piwnica skarbów

Korczyna 1, [www.dworkombornia.pl](http://www.dworkombornia.pl)

– To moje kolejne życie – śmieje się Ryszard Skotniczny, właściciel Komborni. Zbudowany w XVII w. dwór do II wojny światowej był siedzibą rodów ziemiańskich. Po wojnie władza urządziła w nim magazyn zbożowy. Za demokracji obiekt przechodził z rąk do rąk, aż w 2007 r. kupił go Skotniczny, biznesmen z branży IT, który postanowił nie być już biznesmenem z branży IT. Dzisiaj we dworze są luksusowy hotel, ośrodek konferencyjny i spa.

Wino odgrywa tu ważną rolę, z tym że... To wcale nie tak, jak myślisz. Owszem, jest winnica, jest już nawet pierwsze wino, ale nie na tym Kombornia się koncentruje. – To winnica do celów edukacyjnych, pokazywana ludziom z miasta – tłumaczy Skotniczny. – Być może w przyszłości ją powiększymy i będziemy częstować gości własnym winem – dodaje. Kombornia ma za to dwie ciekawostki. Pierwsza to Salon Win Karpackich – piwnica, do której można wejść i degustować wszystko, co tam się znajduje (przez 60 lub 90 minut). Trunków jest około 50 – pochodzą z Polski, Słowacji, Rumunii, Czech i Węgry. Zanim tutaj trafiły, przeszły ostrą selekcję. – W poszukiwaniu perełek zrobiliśmy 20 tys. kilometrów – mówi Skotniczny. – Każdego „kandydata” degustujemy dwukrotnie: u winiarza i potem u nas we dworze, w ciemno. Ludzie są zaskoczeni,



że wino ze Słowacji czy Rumunii może tak smakować. Podczas wizyty w Komborni piłem m.in. znakomite wina z Wine Princess (Crișana, Rumunia) i rzemieślnicze wermuty z Gal Pince (Villány, Węgry). A także forditaś ze słowackiej winiarni Tokaj & Co. To rzadkość: trunk powstaje z wytłoczonego aszú i młodego wina – ma głęboki aromat, jednak znacznie delikatniejszy niż tokaj aszú. Drugi projekt powstał we współpracy z Mirosławem Pelczarem, *chocolatierem* z Korczyny. Choco Wine to seria czekolad o aromatach i smakach win z popularnych szczepów lub w popularnych stylach, np. porto i pinot noir. – Najpierw z Danielem Aniołowskim, głównym sommelierem Komborni, przeprowadziliśmy degustacje, rozkładając każde wino na czynniki pierwsze. Gdy mieliśmy już rozpracowane aromaty i smaki, musiałem umieścić je w tabliczkach czekolady

*Kombornia to winnica służąca do celów edukacyjnych, pokazywana ludziom z miasta. Na miejscu jest też Salon Win Karpackich – z trunkami z Polski, Słowacji, Rumunii, Czech i Węgry.*

– mówi Pelczar. – „Tokaj” był łatwy: wystarczyło dodać do masy miód, orzechy i morele. Do „Porto” włączyłem wiśnie w alkoholu i suszone fiołki.

Aromat siana w „Pinot Noir” osiągnąłem, wędząc czekoladę w zimnym dymie z siana; „Cabernet Sauvignon” nabrał aromatu w wędzarni z drewnem dębowym, a „Syrah” – ze szlachetnym tytoniem. To propozycja dla tych, którzy są ciekawi wina, a nie piją alkoholu. Choć zawsze „Pinot Noir” można dopełnić pinot noir...

## Nie-winne wyprawy, czyli 10 rzeczy, które możesz robić, gdy akurat nie pijesz

- 1 Wyruszyć na leśną wycieczkę do Magurskiego Parku Narodowego ([www.magurskipn.pl](http://www.magurskipn.pl)).
- 2 Zwiedzić skansen archeologiczny Karpacka Troja ([www.karpackatroja.pl](http://www.karpackatroja.pl)).
- 3 Popatrzeć w gwiazdy w Obserwatorium Astronomicznym I LO w Jaśle ([www.1lojaslo.pl](http://www.1lojaslo.pl)).
- 4 Wdrapać się na Liwocz (562 m n.p.m.) i z platformy widokowej obejrzeć dolinę Wisłoki oraz Beskid Niski, a przy dobrej widoczności – także Bieszczady, Góry Świętokrzyskie i Tatry. Uwaga: siedzenie na ławce przy sanktuarium wprawia w stan medytacji!
- 5 Zwiedzić Centrum Dziedzictwa Szklą w Krośnie – multimedialne, interaktywne i w ogóle super-hiper ([www.miaostozkla.pl](http://www.miaostozkla.pl)).
- 6 Poczuci ciarki na plecach w kwaterze Hitlera w Stępinie-Cieszynie. W sierpniu 1941 r. führer spotkał się w tym schronie
- 7 Zagłębić się w lochy pod rzeszowskim rynkiem. Podziemna trasa turystyczna liczy 370 m, składa się z 15 korytarzy i 25 piwnic ([www.trasa-podziemna.ereszow.pl](http://www.trasa-podziemna.ereszow.pl)).
- 8 Przejechać się (w otwartym wagonie!) kolejką wąskotorową Pogórzanin z Przeworska do Dynowa ([www.pogorzanin.pl](http://www.pogorzanin.pl)).
- 9 Udać się do Sanoka. Zwiedzić Muzeum Budownictwa Ludowego i pograć drewnianymi kęglami ze starej karczmy. W Muzeum Historycznym obejrzeć wystawę obrazów Zdzisława Beksińskiego oraz jego pracownię ([www.skansen.mblsanok.pl](http://www.skansen.mblsanok.pl), [www.muzeum.sanok.pl](http://www.muzeum.sanok.pl)).
- 10 Zjeść coś dobrego i regionalnego ([www.podkarpackiesmaki.pl](http://www.podkarpackiesmaki.pl)) – produkty, restauracje, kawiarnie).

3

## WINNICA DWIE GRANICE Nie ma przypadków

Przysieki 412  
www.winnicadwiegranice.pl

Marek Nowiński jest z wykształcenia chemikiem-cybernetykiem. W winie zakochał się na Węgrzech, gdzie studiował, a potem był na kontrakcie. Urzekło go, że wielu znajomych nie tylko wina piło, ale też robiło je w malutkich piwniczkach. Przeznaczenie? Być może. Kiedy pan Marek zaczął szukać swoich korzeni, okazało się, że jest spokrewniony z Franciszkiem II Rakoczym, węgierskim magnatem, który mieszkał w Polsce po nieudanym powstaniu przeciw Habsburgom. Kolejna koincydencja. Kiedy Nowiński zakładał własną winnicę, pojechał po radę do Romana Myśliwca i okazało się, że mama tegoż jest z domu Nowińska. Wspólnych korzeni na razie nie znaleźli. A dlaczego Nowiński zasadził winorośl w Przysiekach? To rodzinna wieś pani Lidii, żony pana Marka. Stawiają na enoturystykę. – Polska winnica ma przeważnie 0,5-1 ha. Przypuśćmy, że jest to hektar, na którym rośnie 4000 krzaków. To daje 5-7 tys. butelek wina rocznie. Za mało, żeby się utrzymać [zysk z butelki to ok. 4 zł brutto – przyp. aut.]. Trzeba zarobić na czymś jeszcze. Na czym? Na enoturystyce. Trzeba skłonić winomana, żeby przyjechał i kupił wino na miejscu, bez pośredników zarobimy więcej. Dlatego nie



spieszymy się ze sprzedażą do sklepów w Krakowie czy Warszawie. Nasze degustacje zawsze są dostosowane do potrzeb gości. Możemy pokazać 3, 5 albo 7 win; im większa liczba, tym starsze i bardziej unikalne podajemy. Równie chętnie przyjmujemy dwie osoby, jak i 50, tylko trzeba wcześniej się umówić. Możemy rozmawiać po polsku, węgiersku albo angielsku. Do wina zawsze podajemy zestaw przekąsek, można też zjeść coś konkretniejszego, jeżeli gość wcześniej da nam znać. Właścicielom zależy na promocji regionu, więc chwali się jego atrakcjami. Jedną z nich jest gotycki kościół św. Doroty w Trzcinicy. To jedna z najstarszych drewnianych świątyń

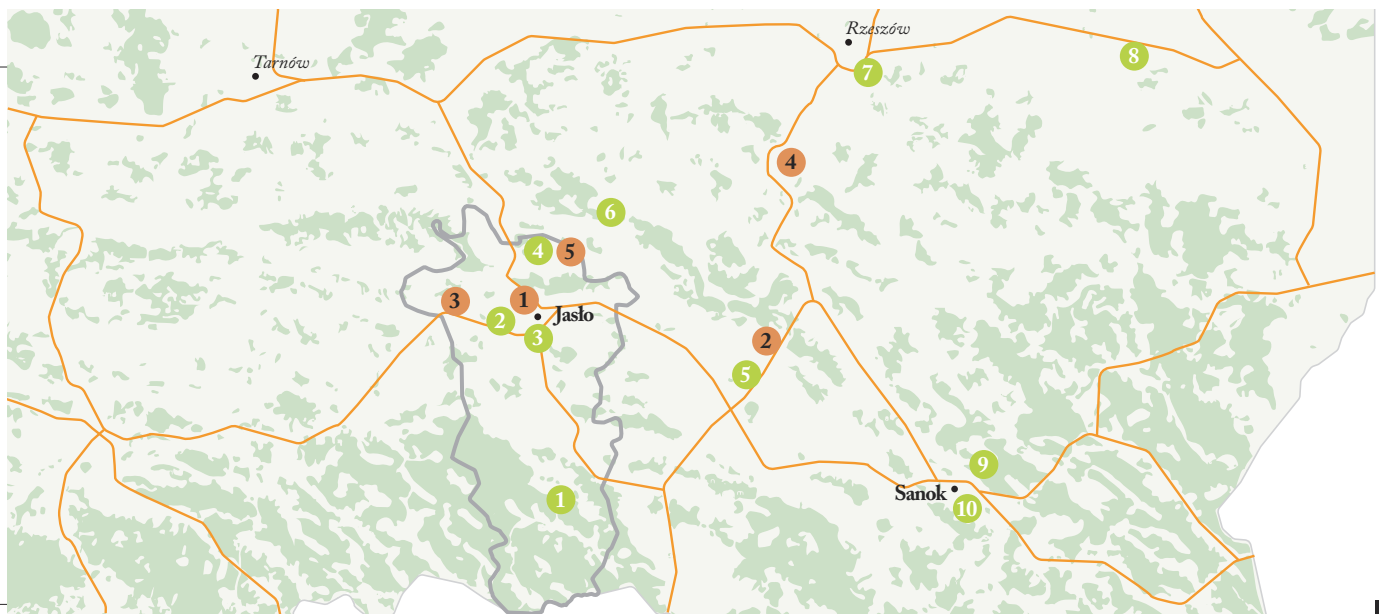
*„O enoturystę trzeba zadbać – uszanować go za to, że się pofatygował”.  
W Dwoch Granicach degustacje dostosowane są do potrzeb gości.*

w Polsce. Powstała w XVI w., a jej fundatorem był Jan Ocieski, kanclerz wielki koronny i starosta biecki. Główną ozdobą są polichromie z XVI i XIX w.

W przyszłym roku w Dwoch Granicach ma być 15 miejsc noclegowych. Planowana jest również restauracja – Nowiński marzy o tym, by menu było odbiciem jego wędrówek. Kuchnia podkarpacka, warszawska i węgierska. Do Dwoch Granic (wsi Trzcinica i Przysieki) dołączą więc trzy kolejne. Pewnie trzeba będzie zmienić nazwę!

## FESTIWAL WINA – POMYSŁ NA OSTATNI WEEKEND WAKACJI

IX Międzynarodowe Dni Wina odbywają się w Jasle w dniach 31 sierpnia – 1 września. Jeśli przepałeś, ominęły cię wina z kraju i zagranicy, możliwość pogadania z winiarzami, orkiestry dęte, parady, defilady oraz kiermasze produktów regionalnych.





4

## WINNICA MARIA ANNA Wciąż patrzy w dół

Wyżne 349 B

www.winnicapodkarpacie.pl

– Sarny preferują szczepy słodsze: muscat i jutrzeńkę. Na szczęście wszystko jest ogrodzone, podskubując tylko przez siatkę – mówi Karol Wal, oprowadzając mnie po winnicy. W dłoni trzymam kieliszek Bianki 2013 nalanej wprost z tanka. Ma aromat agrestu i jabłek, jest świeża i owocowa, a jednocześnie przytulna, łagodna, z nutką słodyczy. Tak naprawdę miało być tutaj zupełnie co innego. Paweł Kobosz, biznesmen działający m.in. w branży nieruchomości, kupił tę ziemię pod osiedle domków jednorodzinnych. 40-arową wówczas winnicę zamierzał wykarczować. Gdy napił się wina ze zrodzonych tutaj owoców, zmienił plany.

Dziś Maria Anna ma 2 ha i jest profesjonalnym ośrodkiem enoturystycznym. Jako jedna z nielicznych podkarpackich winnic rodzi *Vitis vinifera* – jej chardonnay rośnie i ma się dobrze, a wino ładnie oddaje cechy szczepu. – Mieliśmy też pinot noir – wspomina Wal. – Wyszło świetne, w 2010 r. na Konwencji Polskich Winiarzy w Krakowie zdobyło złoty medal. Ale winorośl nie dawała

*Wszystko wygląda tu jak w „normalnym” kraju winiarskim*

*– Austrii czy na Węgrzech. Autokary przyjeżdżają, przewodnicy oprowadzają, ludzie jedzą, piją, rozmawiają, śmieją się.*

*Więc można? Można!*

plonów oczekiwanej wysokości, więc z bólem serca podjęliśmy decyzję: wycinamy! Do Marii Anny można wpaść na szybką degustację (do wyboru kilka pakietów w różnych cenach) albo zastrzymać się na dłużej – są pokoje gościnne i wolno stojące domki. W wakacyjne weekendy (lipiec-sierpień) działa też restauracja.

## 7 SZCZEPÓW GŁÓWNYCH

czyli co na Podkarpaciu rośnie najlepiej i najczęściej

**Seyval blanc.** Pochodzi z Francji i jest krzyżówką dwóch hybrid: seibel 4995 i seibel 4986. Wina ekstraktywne, czyste, o aromatach cytrusów, brzoskwini i mango. Spora kwasowość owoców sprawia, że trunki mają potencjał starzenia (2-3 lata), warto więc kupić parę butelek do piwnicy.

**Bianca.** Węgierska krzyżówka villard blanc i bouvier. W większości wina są bardzo przytulne, bez nadmiernej kwasowości. Mają aromaty jabłek, gruszek, cytrusów i zielonego pieprzu, kiedy owoce są bardzo dojrzałe – także miodu.

**Jutrzeńka.** Polska odmiana wyhodowana przez Romana Myśliwca w winnicy Golesz w Jaśle. Krzyżówka francusko-amerykańskiej hybridy villard blanc z pinot blanc. Jutrzeńka z zimniejszych siedlisk daje wysokokwasowe wina o aromatach świeżo skoszonej trawy, pokrzywy, zielonego jabłka; ta z cieplejszych – trunki o zapachu dojrzałych owoców (cytrusy, brzoskwinia, gruszka, liście czarnej porzeczki). Coś dla fanów sauvignon blanc.

**Johanniter.** Niemiecka odmiana stworzona ze szczepów: riesling, pinot gris, seyve villard 12-481 i chrupka. Wina podobne do rieslinga, z aromatami cytrusów, jabłek i gruszek.

**Rondo.** Pochodzi z byłej Czechosłowacji, udoskonalone w Niemczech. Krzyżówka odmian st. laurent i zarya severa. Soczyste, pełne wigoru wina o aromatach wiśni, czereśni, jeżyn i poszycia leśnego. Radosne.

**Regent.** Odmiana niemiecka, krzyżówka diany i chambourcin. Wina eleganckie, zrównoważone, ekstraktywne, o aromacie czereśni, czarnej porzeczki, jeżyn i ziół. Nazwa szczepu to hołd dla słynnego diamentu eksponowanego w Luwrze.

**Maréchal Foch.** Pochodzi z Alzacji, nie wiadomo dokładnie, z jakich odmian powstał. Wina mocne, ekstraktywne, o aromatach czarnych owoców (np. czarnego bzu), kawy, czekolady, piżma. Nazwa nadana na cześć wybitnego francuskiego dowódcy, marszałka Ferdynanda Focha.



5

## WINNICA SZTUKÓWKA **Boss na bosaka**

Glinik Średni 153, [www.sztukowka.pl](http://www.sztukowka.pl)

Leszek Szczęch wychodzi przed dom na bosaka – gdy tylko może, nie zakłada butów, bo zdrowo. Obwieszcza, że dokona dzisiaj aneksji drugiej połowy garażu na potrzeby winiarskie – połówka, na której działał do tychczas, już nie wystarcza. Szczęch zafascynował się winem w Irlandii. – Od zawsze miałem skrzywienie irlandzkie i zawsze chciałem tam pojechać, wzięło się to chyba z ciągłego słuchania U2. Kupiłem sobie nawet książkę do nauki języka, gdzie były zdania w rodzaju: „Moja krowa się pasie”. Naukę zarzuciłem, ale do Irlandii w końcu pojechałem. Był rok 1996 i nikt tam wtedy Polaków na oczy nie widział. Znali tylko papieża, Wałęsę i Tomaszewskiego – tego lubili najbardziej za to, że na Wembley „zatrzymał Anglię”. Szczęch mieszkał w Galway i pracował w pubie. Jak w każdym portowym mieście było tam zatrzesienie ryb i owoców morza. Pan Leszek popijał to wszystko ukochanym guinnessem, ale pewnego dnia kolega namówił go, żeby spróbował do ostryg nowozelandzkiego sauvignon blanc. To było to! Po powrocie do Warszawy Szczęch zaczął chodzić na degustacje

(na jednej z nich poznał przyszłą żonę Katarzynę), wkrótce zrobił też swoje pierwsze wino. – Spreparowaliśmy je z kolegą z winogron, które pod Warszawą uprawiał znajomy Bułgar. Zaczęliśmy od jednego balona, a po dwóch latach mieliśmy tego już 200 litrów. Wszystko stało w salonie i budziło zdumienie sąsiadów z naprzeciwka, którzy zaglądali przez okna. Wyglądało jak bimbrownia. Wkrótce Szczęch posadził 130 krzaków koło domu swoich rodziców pod Niskiem, potem przeczytał w gazecie artykuł o Romanie Myśliwcu; coraz częściej nadochodziły go myśli o własnej winnicy. Marzenie spełniło się dość nieoczekiwanie. Leszek i Katarzyna postanowili wyprowadzić się z Warszawy pod Otwock, ale martwiło ich, że będą musieli długo dojeżdżać do pracy.

– A może byśmy się tak wyprowadzili gdzieś dalej? – rzucił Leszek.

– Ale gdzie dalej? – spytała żona, nie podejrzewając podstępów.

Padło na wzgórzu pod lasem w Gliniku Średnim koło Frysztaka. Winnica ma hektar, rośnie w niej 11 odmian. Szczęch lubi wszystkie i mówi o nich z czułością, nawet jeżeli na niektóre trochę narzeka.

– Rondo daje miłe wino, ale jako roślina mi się nie podoba. Chorowita, często atakuje ją mączniak rzekomy, a potem to się przenosi na inne odmiany. Regent jest fajny. Stosunkowo odporny na choroby i rośnie pionowo, nie rozłazi się na boki jak

*W Sztukówce wszystkie wina mają nazwy ludowych instrumentów muzycznych: białe – chordofonów, czerwone – aerofonów. Powstają tu też wina różowe.*

rondo, jest mało roboty przy jego prowadzeniu. Maréchal foch i leon millot zawsze dadzą owoce, niezależnie od tego, jaki jest rocznik – wyjaśnia.

W Sztukówce wszystkie wina mają nazwy ludowych instrumentów mu-

zycznych: białe – chordofonów, czerwone – aerofonów. – Jestem ze wsi, nie z miasta, lubię ludową muzykę – tłumaczy Szczęch. – Staram się, żeby te nazwy oddawały charakter wina. Na przykład regenta ochrzciłem Harmonia Polska, tłumaczy się samo. Albo Bazuna, instrument kaszubski, wydrżony konar z olchy, daje dźwięk niski, mocny, krzepki, z charakterem – a taki właśnie jest mój kupaż ronda, maréchal foch i leon millot.

W Sztukówce powstają wina czerwone, białe i różowe. W zeszłym roku rosé stworzyła pogoda. – We wrześniu było trzy tygodnie deszczu, a 4 października przymrozek – wspomina winiarz. – Z czerwonych odmian były na krzakach rondo, regent, maréchal foch i leon millot. Część owoców zaczęła pękać, więc nie miałem już co liczyć, że dobrze dojrzeją i że zrobię z nich porządne czerwone wino. Mogłem zrobić albo czerwone z pleśnią, albo różowe nadające się do picia.

Wybrałem to drugie: szybko sprzątnąłem marszałka i trzy pozostałe odmiany, i tak powstała Maryna...

Wyjeżdżając ze Sztukówki dostałem butelkę tego wina. Otworzyłem ją na werandzie swojego domu, świetnie. Pomyślałem: „Dobrze, że Szczęch grozi rodzinie, iż zwolni się z pracy i zajmie tylko agroturystyką i winiarstwem”. Na razie jeszcze sprzedaje usługi telekomunikacyjne, ale jestem pewny, że ma dość charakteru, aby wprowadzić swą groźbę w czyn. Ten człowiek sprzątnął marszałka!

