**Tytuł: “In vino veritas - cała prawda o winie i winnicach.’’**

**Prowadzący:** Rafał Molenda

**Gość:** Grzegorz Mikiciuk z Wydziału Kształtowania Środowiska i Rolnictwa, Katedra Ogrodnictwa na Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym

Rafał Molenda: To jest podkast Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego.

Rafał Molenda: Dziś będzie radośnie, bo porozmawiamy o winie. Sprawdzimy, co u nas rośnie i co z tego można stworzyć. Naszym gościem jest profesor Grzegorz Mikiciuk z Wydziału Kształtowania Środowiska i Rolnictwa, Katedra Ogrodnictwa na Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym. Dzień dobry.

Grzegorz Mikiciuk: Dzień dobry.

Rafał Molenda: *In vino veritas*, czyli w winie prawda. Ile prawdy jest w winie i skąd to się wzięło?

Grzegorz Mikiciuk: Myślę, że w winie jest sporo prawdy. Natomiast skąd się wzięło, stąd, że wino rozluźnia, uprzyjemnia rozmowy, dzięki winu zatem stajemy się bardziej wylewni. Pewną rolę odgrywa tu alkohol ale i dobre towarzystwo i miła atmosfera. Działanie wina jest bardzo pozytywne, ponieważ nasze zdrowie fizyczne jest uzależnione od naszej kondycji psychicznej więc wino przynosząc nam wiele radości zwiększa ilość endorfin i przez to ma wpływ na nasz organizm w pewnym stopniu.

Rafał Molenda: Są narody, które mają niejako wpisane w swoje menu wino, w trakcie spotkań przy posiłkach i oni relatywnie żyją dłużej i zdrowiej, niż społeczności, które tej tradycji nie mają.

Grzegorz Mikiciuk: Mówimy o tak zwanym paradoksie francuskim. Francuzi z południa, Grecy, Hiszpanie, Włosi zapadają trochę mniej na choroby serca, choroby związane z układem krążenia. Ten fakt wiązany jest właśnie z winem i jego spożyciem. Ale problem jest nieco szerszy, bowiem wchodzą tu kwestie takie jak: styl życia, dieta, te narody zdecydowanie inaczej podchodzą do problemów życiowych z większym dystansem je traktując. Niebagatelny wpływ na ich sposób życia ma oczywiście klimat, gdzie jest więcej słońca, więcej światła, to wszystko pozytywnie stymuluje organizm człowieka.

Rafał Molenda: Ten klimat też sprzyja uprawianiu winorośli. Chciałbym jednak wrócić do samego początku. Gdzie był, gdzie nastąpił, jak to się zaczęło, gdzie i kiedy człowiek spostrzegł, że owoce fermentują i może powstać coś takiego?

Grzegorz Mikiciuk: Tak właściwie historia uprawy winorośli, to historia cywilizacji. Od momentu, kiedy człowiek osiadł i zamienił tym samym dzidę na lemiesz i zaczął zajmować się uprawą to jednocześnie też rozpoczął uprawę winorośli. Prawdopodobnie wynalezienie wina było kwestią przypadku. Ktoś pewnie zebrał owoce, pozostawił je w jakimś naczyniu i zamiast wyrzucić, to zaczął przyglądać się pulpie, może posmakował – ludzie to pamiętajmy bardzo ciekawski gatunek – i zrozumiał, że może jest to sposób na produkcję bardzo ciekawego napoju.

Rafał Molenda: Można zatem wyznaczyć tu pewne podobieństwo do wynalezienia herbaty. Było bardzo podobnie też przez przypadek liść krzewu herbacianego wpadł do gorącej wody i tak to się zaczęło.

Grzegorz Mikiciuk: Podobnie było z kawą. W tym szczególnym przypadku stado kóz objadało owoce z krzewu, zwróciło to uwagę pasterza, ponieważ zwierzęta po spożyciu tych owoców wykazywały spore zadowolenie. Potem kilka owoców wpadło do ognia, postanowiono może zalać je wodą, skutek tego był oczywiście taki, że powstał z tego przypadku całkiem dobry napój.

Jeżeli chcielibyśmy teraz sięgnąć do początków winiarstwa musielibyśmy cofnąć się w czasie o około osiem tysięcy lat. Na terenie obecnej: Armenii, Iranu, Azerbejdżanu, Gruzji – to znana nam dziś kolebka winiarstwa. Do dziś na przykład w Gruzji produkuje się wino w sposób niezmieniony z wykorzystaniem glinianych naczyń zwanych – Kwewri. Ono jest trochę inne w smaku, nie każdemu przypadnie do gustu, można je dostać w specjalistycznych sklepach, to ciekawe pod względem smaku wino, mi osobiście smakuje.

Rafał Molenda: Wino było zawsze tam, gdzie człowiek się bawił i ucztował i świętował.

Grzegorz Mikiciuk: Starożytny Egipt, mamy dowody produkowania wina, starożytna Grecja, gdzie wino było dostępne powszechnie, w przeciwieństwie do wspomnianego Egiptu, w którym wino było bardzo drogie i zarezerwowane jedynie dla wybranych. Oczywiście zabawy i święta organizowane cztery razy w roku, czyli Dionizje Wielkie i Małe. Dionizje Wielkie obchodzone szczególnie hucznie, rozpoczynały się od tak zwanych libacji, aktu wylewania wina do ognia w geście składania hołdu bogom. W starożytnym Rzymie ważny dla wina jest kult Bachusa i związane z nim bachanalia. Do pewnego momentu zarezerwowane jedynie dla mężczyzn. Panowie znali oddziaływanie i wpływ wina na organizm ludzki, który powodował dość swobodne zachowanie. Z tego też względu często decydowali o tym, żeby nie częstować pań, żon , kobiet tym szczególnym napojem. Stąd też nasz sposób zachowania przy witaniu np. gości, kiedy delikatnie całujemy się na powitanie, zbliżając się do siebie. Wzięło się to właśnie ze Starożytnego Rzymu, gdzie mąż wracający do domu witał się tak z żoną jednocześnie też sprawdzając, czy aby nie jest pod wpływem działania wina, bowiem jeżeli takowe by wyczuł to mógł żonę odesłać. Później oczywiście poluzowano obostrzenia związane z winem, kobiety mogły je spożywać, ale mocno rozcieńczone wodą.

Rafał Molenda: Mam takie wrażenie, że dziś to się zmieniło i że rolę się też zmieniły, na tej zasadzie, że to panie częściej obwąchują panów.

Grzegorz Mikiciuk: Jeśli chodzi o historię, to musimy wspomnieć o chrześcijaństwie, ponieważ miało olbrzymi wpływ na rozwój winiarstwa, głównie przez Cystersów i Benedyktynów. Chrześcijaństwo nadało winu osobnego wymiaru, który symbolicznie spięty jest postacią Chrystusa od wina w Kanie Galilejskiej po wino spożywane na Ostatniej Wieczerzy. I ten symboliczny wymiar wina miał ogromny wpływ na rozwój samego chrześcijaństwa i tego co się z nim bezpośrednio wiąże. Grecy przyczynili się do wzrostu uprawy winorośli, później oczywiście rzymianie również, oni dotarli z winoroślą do Anglii. A kraje takie jak Polska, swoje tradycje winiarskie zawdzięczają głównie Cystersom i Benedyktynom.

Rafał Molenda: Wino, żeby mogło trafić na nasze stoły musi wcześniej wyrosnąć. A żeby mogło właśnie wyrosnąć potrzebuje odpowiednich warunków. Plantacje winorośli te znane i uznane, znajdziemy we Francji, Hiszpanii, we Włoszech i w Grecji, ale czy możemy mówić o winie typowo polskim? Czy my mamy warunki do jego uprawy, a jeżeli tak to gdzie?

Grzegorz Mikiciuk: Jeśli chodzi o wymagania winorośli to już Pliniusz powiedział, że *vinis anat colet* – winna latorośl miłuje wzgórza. I to jest podstawa, ponieważ wzgórza i wszelkie nachylenia terenu, oczywiście o odpowiedniej wystawie, im więcej skierowane na naszej półkuli na południe, gdzie mogą mocniej operować promienie słoneczne w porównaniu z terenem płaskim, gdzie lepiej rośliny mogą radzić sobie z przymrozkami poprzez spływ zimnego powietrza, są dogodnymi miejscami uprawy winorośli. Jeżeli możemy znaleźć takie siedliska, to można już myśleć o uprawie winorośli. Oczywiście trzeba spełnić wiele innych wymagań, chociażby poziom wód gruntowych nie może być za wysoko, gleby nie mogą być mokre, teren nie może być podmokły, winorośl tego bardzo nie lubi, raczej bardzo lekkie gleby o wysokim odczynie. No i w tym wypadku, czy możemy mówić o polskich odmianach winorośli, jeszcze nie, ale jeśli chodzi o polskie wina to zdecydowanie uważam, że tak. Pamiętam, kiedyś w audycji radiowej, kiedy rozmawialiśmy o winiarstwie, na pytanie o moje ulubione, powiedziałem, że chciałbym, żeby to było wino spod Szczecina. Oczywiście do swoich ulubionych gatunków zaliczam, co mnie bardzo cieszy, również wina z naszego regionu.

Rafał Molenda: Pierwsza rzecz to odpowiednio nasłonecznione i pochylone wzgórze, to szukamy takiego miejsca i załóżmy, że już je znaleźliśmy i próbujemy coś tutaj posadzić. Pytanie co?

Grzegorz Mikiciuk: Jeśli chodzi o dobór odmian to warunki klimatyczne w Polsce bardziej sprzyjają odmianom o owocach białych. W tym względzie mamy bardzo duży wachlarz doboru odmian. Warto jeszcze tylko nadmienić, że granica uprawy winorośli bardzo się przesuwa, w tej chwili winnice powstają nawet w Norwegii. Moim zdaniem to chyba jedyny pozytywny aspekt, bardzo niekorzystnego zjawiska jakim jest bez wątpienia ocieplanie się klimatu. Są badania amerykańskich naukowców, oczywiście bardzo szacunkowe, które zakładają, że przy obecnym postępie ocieplenia klimatu w roku 2050 granica uprawy winorośli przesunie się właśnie do Europy Środkowej. Tym samym południe Europy będzie miało spory problem z uprawą winorośli. Jeśli chodzi o odmiany winorośli uprawiane w Polsce to mamy tu do czynienia z różnymi mieszankami, no coś w rodzaju „winnych kundelków”, Francuzi uważają je za mniej wartościowe odmiany, ale te wina zdobywają powoli uznanie i mają swój rynek. Uprawiane u nas odmiany, to jak powiedzieliśmy mieszanki międzygatunkowe, oprócz *vitis vinifera* – odmiany właściwej, wykorzystuje się u nas gatunki amerykańskie i azjatyckie. Te gatunki mają po prostu mniejsze wymagania klimatyczne, dlatego też uprawiane są w Polsce w Niemczech, oprócz tego są bardziej odporne na mróz, choroby, szkodniki. Ich uprawa w naszych warunkach jest zatem łatwiejsza i możliwa. Oczywiście z tych gatunków istnieje możliwość uzyskania dobrych jakościowo win zresztą niejednokrotnie docenianych na festiwalach czy konkursach ogólnoświatowych, jak wspomniałem mają już swój rynek. W naszych winnicach produkuje się bardzo dużo ciekawych win w tym ostatnio modne wina musujące, wina o różnych smakach i w różny sposób produkowanych. Myślę, że już można dla siebie dobrać wina z Polski w tym oczywiście wina zachodniopomorskie.

Rafał Molenda: Czy jest taka odmiana, która zawsze i wszędzie się przyjmie i będzie owocować smacznymi i dobrymi owocami?

Grzegorz Mikiciuk: Właśnie odmiany mieszańcowe Solaris, Sejwal, Rondo Regent, to odmiany łatwiejsze w uprawie dla polskich winiarzy. Zmiany klimatyczne powodujące zwiększony okres wegetacji skłaniają już polskich producentów do śmiałego sięgania po klasyczne odmiany takie jak Chardonnay czy Pinot noir. I w Polsce można już kupić nasze Chardonnay i to beczkowane, nie będę mówił z której winnicy, ale już mamy taką możliwość. Proszę pamiętać każda butelka wina od winiarza to osobna opowieść o jego życiu o historii regionu, z którego pochodzi, to często też już opowieść o wielopokoleniowym doświadczeniu i to w przypadku naszych winiarzy również. Nie mówię tu o produkcji wina na skalę przemysłową – te wina oczywiście spełniają określone wymagania i zawsze będą takie same, nie zawiodą nas o tyle o ile mamy mniejsze wymagania. Pamiętajmy jednak, że każda nowa butelka z kolejnego rocznika wytworzona w winiarni będzie inna, będzie mówiła nam coś innego o warunkach jakie panowały w danym roku o procesie produkcji. I tak wino właśnie zyskuje wymiar społeczno-kulturalny, zaczynamy poszukiwać, utożsamiać smak z regionem, z którego pochodzi. Coraz bardziej tez popularna staje się enoturystyka – zwiedzanie winnic, ponieważ degustacja w winnicy to nie picie wina tylko i wyłącznie, to przede wszystkim spotkanie i rozmowa, degustacja lokalnych serów, wyrobów wędliniarskich, ja jeszcze do niedawna nie zdawałem sobie sprawy z tego, jak doskonałe sery potrafimy robić w Polsce.

Rafał Molenda: Kolory win – mówi się, że czerwone jest najzdrowsze białe niekoniecznie, jak to jest?

Grzegorz Mikiciuk: Zaczęliśmy od stwierdzenia: *In vino veritas*, a powinniśmy jeszcze dodać: *in aqua sanitas* – w wodzie zdrowie, dlatego, że woda dla wina ma niebagatelne znaczenia. Wina powstają z owoców ciemnych bardziej zasobne w polifenole i antocyjany, które zawarte są w barwnych skórkach owoców. Wszystkie antyutleniacze bardzo korzystnie wpływają na nasz organizm. Ochrona układu krążenia ograniczenie chorób serca, pozytywny wpływ na hamowanie procesów starzenia tak działają właśnie antyutleniacze. Ponoć wino może powstrzymywać choroby Alzheimera, Parkinsona, a przede wszystkim wino doskonale wpływa na trawienie. Pamiętajmy o jednej rzeczy degustacja wina powinna być związana zawsze z jedzeniem. Lepiej oddziałuje na nasz organizm wino z jedzeniem w takim połączeniu niż pite solo, ponieważ wino wymyślono jako ten rodzaj alkoholu, który pije się wraz z jedzeniem. Zawsze jednak miejmy na uwadze, że wino to rodzaj alkoholu i zawiera też sporo cukru, czyli kalorie, zatem w nadmiarze i bez umiaru kalorie i alkohol niekorzystnie będą wpływały na nasz organizm.

Na rynku są też wina bezalkoholowe, ale co do smaku to należy mieć wątpliwości, bowiem alkohol jako nośnik ułatwiający przenikanie przez błony śluzowe smaków i aromatów, to wszytko razem ze sobą współgra. Natomiast jeżeli jednego z tych elementów nie ma, wino będzie traciło wiele.

Rafał Molenda: Skoro już jesteśmy na tym naszym wzgórzu pięknie nasłonecznionym, mamy już wybrane odmiany, one pięknie nam obrodziły, wino zaczyna nam dojrzewać, to teraz zastanawiam się nad tym, ile prawdy jest w tym, że im starsze wino tym lepsze, tym bardziej ekskluzywne?

Grzegorz Mikiciuk: To jeden z najstarszych mitów jaki pokutuje, jaki jest powtarzany od pokoleń, co prawda są wina, którym dobrze robi długie leżakowanie i dojrzewanie, natomiast wina dostępne w naszych sklepach są w większości (około 85%) winami nie nadającymi się do starzenia. Takie produktu powinniśmy w ciągu dwóch, może trzech lat wypić. Bo co to jest starzenie wina, to jego umieranie. To powolny kontakt wina z tlenem, powodujący jego utlenianie. Ale te procesy biochemiczne zachodzące podczas utleniania pozwalają wydobyć z wina pełnię aromatów i smaków. I rzeczywiście przy winach doskonałych jakościowo proces starzenia może im pomóc, ale też kilkanaście lat najwyżej.

Rafał Molenda: Czyli nie warto się przejmować, nie trzeba tego fetyszyzować ?

Grzegorz Mikiciuk: Myślę, że bardzo stare wina mają swoją wartość jedynie kolekcjonerską, ale walorów smakowych już nie, jest bardzo prawdopodobne, że roczniki dajmy na to 1920 raczej zamienią się po otwarciu w jakąś galaretkę niż będzie prawdziwym winem. Pamiętajmy wino dojrzewa u winiarza, on wprowadza je na rynek w pełni gotowe do degustacji, jeżeli my takie wino kupujemy, możemy je śmiało pić a nie chować po piwnicach.

Rafał Molenda: A butelka, czy to ma znaczenie w czym wino jest przechowywane, w czym podawane, jak i czym jest korkowane, czy plastik, czy korek naturalny, bo coraz częściej spotykam się z zakrętkami i coraz częściej spotykam takie pianki, które zastępują korki. Czy to ma jakieś znaczenie?

Grzegorz Mikiciuk: To kolejne mity, które narastają wokół win, w tej chwili popularność zyskują zakrętki, które są równie dobre jak zamknięcia korkowe.

Rafał Molenda: Panie Profesorze ale jak takie wino wygląda z nakrętką, skoro tam powinien być korek.

Grzegorz Mikiciuk: Podzielam Pana obawy, korek i zakorkowane wino ma pewien urok jego otwierania, wąchania korka, dekantacji, czyli przelania do karafki, szczególnie wina czerwonego. Wszystkie te gesty, wszystkie czynności związane z tradycyjnym, niemal rytualnym obchodzeniem się z winem mają swój wymiar społeczno-kulturalny. Natomiast pod względem technologicznym zamknięcie zakrętką czy korkiem nie ma przełożenia na jakość czy tym bardziej smak. Mogę Pana zapewnić, że po otwarciu win zamkniętych korkiem naturalnym i nakrętką nie wyczujemy w ogóle różnicy, a pragnę jedynie dodać, że wina zamykane korkami czasami, w jakiś 8%, ulegają zepsuciu na skutek choroby korka, spowodowanej grzybami znajdującymi się w korze dębów wykorzystywanych do produkcji korków. W przypadku win ekskluzywnych możemy domagać się reklamacji i ona będzie uwzględniona, wina średniej jakości raczej nie będą podlegać tego typu zabiegom.

Co do plastiku to też spełnia pokładane w nim oczekiwania producenckie, choć jeszcze raz pragnę zwrócić uwagę na zakrętki, które zdobywają nowy świat – Nowa Zelandia, Australia, tam wina są już zakręcane a nie korkowane, podobnie jest w Niemczech i w Polsce, producenci po prostu przechodzą na tańsze rozwiązania, które nie przekładają się na utratę jakości produktu, a są równie skuteczne co korek.

Rafał Molenda: A jeżeli dostanę wino w kartonie.

Grzegorz Mikiciuk: To będzie Pan miał do czynienia z typowym winem stołowym, może Pan kupić wina kapslowane tak zwane pet-naty, wina musujące. Mamy w zachodniopomorskim winiarnię specjalizującą się w tego typu winach i to są naprawdę świetne wina.

Rafał Molenda: Skoro już poruszyliśmy ten wątek, to proszę powiedzieć, gdzie uświadczymy, ile jest winnic w naszym regionie, bo na pewno są warte uwagi, za chwilę wyjaśnimy dlaczego.

Grzegorz Mikiciuk: W Województwie Zachodniopomorskim istnieje kilkanaście winnic, około 50 – 60- hektarów winnic, co nam daje nam czwarte miejsce w kraju po Małopolsce, Lubuskim, Dolnośląskim. Stajemy się coraz bardziej liczącym się producentem.

Jeśli chodzi o nasze winnice, to większość z nich jest skupione w stowarzyszeniu, które powstało w zeszłym roku to Stowarzyszenie Winnice Pomorza Zachodniego. Przedsięwzięciem, które planowaliśmy w zeszłym roku był duży festiwal naszego wina planowany na listopad zeszłego roku. Z uwagi jednak na sytuację pandemiczną musieliśmy zrewidować nasze plany. W tej chwili planujemy spotkanie we wrześniu na Zamku Książąt Pomorskich. I wówczas mieliby Państwo możliwość degustacji naszych zachodniopomorskich win z takich winnic jak: Winnica Turnau, Winnica Kojder, Winnica Bekasiak, Winnica Emilia, Sydonia koło Stargardu, Winnica Binowo, Winnica Pałacu Rekowo, Winnica Zodiak, Tesławska Góra, Tenis & Wine, na i Winnica Darłowo najdalej na północ w Polsce wysunięta winnica.

Rafał Molenda: Ilość nie oznacza jakości, jak to jest z tą jakością, czy wina z naszego regionu jakoś wpisują się w kanon światowy? Czy jeszcze się czegoś musimy nauczyć?

Grzegorz Mikiciuk: Te nasze wina zdobywają naprawdę wartościowe nagrody. Wspomnę, że jedno z naszych win spod Szczecina zostało wyróżnione przez jedną ze znanych sommelierek Jancis Robinson, która jest jednym z sommelierów pracujących dla dworu królewskiego w Anglii.

Rafał Molenda: Czy to znaczy, że królowa miała okazję degustować nasze wino?

Grzegorz Mikiciuk: Czy królowa tego nie wiem, jej sommelier tak. Istnieje zatem spora szansa, że tak w rzeczywistości mogło być. Wina z naszego regionu były podawane prezydentom w trakcie ich wizyt w Polsce, są podawane w samolotach Lotu. Nie mamy się czego wstydzić pod względem jakości naprawdę jesteśmy świetni.

Rafał Molenda: W jakim zakresie ZUT uczestniczy w tworzeniu wina w naszym regionie? Czy współpracujecie z winiarzami, czy przekazujecie know- how?

Grzegorz Mikiciuk: Współpracujemy z winiarzami. Staramy się korzystać z ich doświadczeń, a przede wszystkim szkolimy kadry dla tej gałęzi rolnictwa, która ma wielki potencjał i bardzo dynamicznie się w Polsce rozwija, w kraju jest ponad tysiąc winnic. My staramy się poprzez uruchomienie parę lat temu studiów inżynierskich pierwszego stopnia z zakresu uprawy winorośli i winiarstwa, wspomagać i kształcić kadry na przyszłość do pracy w szeroko pojętym przemyśle winiarskim. Ten przemysł to uprawa, produkcja, same winiarnie, marketing.

Rafał Molenda: Dodajmy na koniec, że wino i jego produkcja to działanie w pełni ekologiczne. Skoro jest eko, to wpisuje się w europejską strategię „zielonego ładu” więc pośrednio uczestniczycie w realizacji tego planu na przyszłość.

Grzegorz Mikiciuk: Faktycznie w zachodniopomorskim tych winnic eko jest naprawdę dużo i myślę, że to dobry kierunek. Moglibyśmy teraz zastanawiać się nad tym, czy te wina eko są smaczniejsze, czy widzimy różnicę, ale to temat na kolejne spotkanie.

Rafał Molenda: Przyjemnie rozmawiało się o winie to czerwone czy białe, miałem jeszcze zapytać?

Grzegorz Mikiciuk:: Myślę o białym burgundzie.

Rafał Molenda: Profesor Grzegorz Mikiciuk z Wydziału Kształtowania Środowiska i Rolnictwa Katedra Ogrodnictwa na Zachodniopomorskim Uniwersytecie Technologicznym. Dziękuję bardzo.

Grzegorz Mikiciuk: Dziękuję uprzejmie.