

## Winnica Srebrna Góra

Dziś wizyta w winnicy *Srebrna Góra*, na Bielanach w Krakowie. Wizytę zorganizował szef *Junior Chamber International* w Krakowie Maciej Wodo, a zaprosił na nią także osoby z Klubu Krakowskiego. Zbieramy się w sobotnie południe na parkingu przy rogu ulic Księcia Józefa i Al. Wędrowników. Dołącza do nas współwłaściciel winnicy p. Mikołaj Tyc. Wchodzimy na teren pokryty winoroślami, z którego rozciąga się szeroki widok na część Krakowa i dolinę Wisły, a przy dobrej pogodzie na Beskidy i Tatry. Dziś jednak chmury przysłaniają dalsze widoki, jest też dosyć zimno. Mikołaj Tyc opowiada nam historię winnicy.

Winiarstwo nie jest niczym nowym dla Karkowa – pierwsze wzmianki o uprawie winorośli na Wzgórzu Wawelskim, już w X i XI wieku, pochodzą ze Średniowiecza. W wiekach XIV-XVI Rzeczpospolita była liczącym się krajem winiarskim. Okres oziębienia klimatu od końca XVI wieku, zwany niekiedy małą epoką lodowcową, spowodował kryzys winiarstwa w Małopolsce, a jego ostateczny upadek spowodowały późniejsze wojny i rozbiory. Dwójka entuzjastów czyli Mikołaj Tyc i Mirosław Jaxa Kwiatkowski postanowiła w 2005 roku odtworzyć w okolicach Krakowa istniejącą kiedyś winnicę. Poszukiwania odpowiedniego terenu trwały trzy lata. Niestety nie udało się odkupić od obecnych właścicieli miejsc po dawnych winnicach w Staniątkach, Winiarach koło Gdowa czy w Rudnie. Gdy już wydawało się, że całe przedsięwzięcie poniesie klęskę, udało się wydzierżawić leżące od lat odłogiem pola pod klasztorem Kamedułów na krakowskich Bielanach.

Wiosną 2008 roku rozpoczęto karczowanie krzaków porastających pola, a później, aż do 2010 roku, trwał przygotowywanie gruntów na obszarze 14 hektarów. W 2010 roku zasadzono 54 tysiące sprowadzonych z Niemiec sadzonek winorośli, w tym chardonnay, riesling, pinot gris czy pinot noir. W sadzeniu doradzał krakowski inwestorom znany instytut winiarski z Geisenheim w Niemczech (*Forschungsanstalt für Garten- und Weinbau*). Nie brakowało dramatycznych momentów, gdy na skutek padających wtedy długotrwałych deszczy, pozbawiona szaty roślinnej gleba zaczęła spływać ze stoków (spłynęło 4,5 tysiąca metrów sześciennych ziemi). Ale w sierpniu 2010 roku wszystkie sadzonki, z kilkunastu szczepów, zostały zasadzone. Pierwsze wino, około



Mikołaj Tyc w winnicy Srebrna Góra



Wina przygotowane do degustacji

12 tysięcy butelek, wyprodukowano w 2012 roku. Z roku na rok produkcja rosła. W roku 2013 było to już 13 tysięcy, w 2014 – 42 tysiące, w 2015 – 65 tysięcy, a w 2016 – około 100 tysięcy butelek. Maksymalną pojemność winnicy szacuje się na 130 tysięcy butelek, przy założeniu, że chce się utrzymać wysoką jakość wina. W 2015 nasadzono 55 tysięcy sadzonek na kolejnych 12 hektarach w znajdujących się obok Bielń Przegorzałach.

Przechodzimy także na drugą stronę drogi, skąd jest jeszcze ładniejszy widok na Wisłę, a posadzone tam winoroślą to bardziej odporne na polskie warunki klimatyczne hybrydy takie, jak rondo, regent, cabernet cortis czy solaris. Przechodzimy przez winnicę do klasztoru Kamedułów, którzy są w tym miejscu od 1610 roku. Obecnie w klasztorze jest dwunastu mnichów. Dalszych siedmiu kamedułów jest w klasztorze w Bieniszewie koło Konina (byłem



tam przed laty), a w całym świecie jest ich w sumie koło sześćdziesięciu. Mają bardzo ostrą regułę – mieszkają w osobnych eremach na terenie klasztoru, a razem posiłki spożywają tylko dwa razy w roku. Nie jedzą mięsa i praktycznie nie piją alkoholu. Winiarze wynajmują dwa niezbyt duże pomieszczenia gospodarcze i podwórze znajdujące się na terenie klasztoru. Jedno z pomieszczeń jest dosyć zrujnowane, ale winiarze planują jego rekonstrukcję i przystosowanie do ich potrzeb.

Początkowo degustacja ma odbyć się na podwórzu, ale z powodu zimna przenosimy wino, kieliszki, sery, butki, stół i krzesła do wnętrza, w którym stoją nowoczesne zbiorniki do produkcji wina ze stali nierdzewnej, sprowadzone z Włoch. Próbowanie rozpoczynamy od podstawowej serii win produkowanych w Srebrnej Górze, czyli *Cuvée*. Pierwsze z nich, *Cuvée Blanc*, z rocznika 2016, ma następujący skład: seyval blanc (40%), hibernal (28%), johanniter (21%) i solaris (11%). Inne roczniki tego wina są bez winorośli seyval blanc. Wino jest półwytrawne i bardzo sympatyczne o lekko cytrusowym smaku. Na ogół preferuję wina wytrawne, ale to mi bardzo odpowiadało. Świetnie nadaje się na aperitify.

Następnie próbujemy dwóch innych win białych. Najpierw *Chardonnay* 2015, którego zawartość tak naprawdę obejmuje także 15% ze szczepów auxerrois i pinot gris. Jest OK. Bardziej smakuje mi bardzo dobry, moim zdaniem, *Gewürztraminer* 2015, całkowicie zrobiony z tego szczepu winorośli. Jest wytrawny, ale jak to traminer, jest delikatny; wyczuwa się smaki płatków róży. Kolejne wino to półwytrawne *Cuvée Rosé* 2016 zawierające cabernet cortis (75%) i zweigelt (25%). Co ciekawe, w innych rocznikach winogrona tych dwóch odmian są mieszane w zupełnie innych proporcjach. Nie jestem entuzjastą win różowych i pewnie dlatego to też mnie nie porywa. Próbuje też białe wino *Seyval Blanc* 2014, prosto z beczki dębowo-akacjowej. To raczej skala eksperymentalna, bo beczek jest tylko kilka (a dwie z tym winem).

Przechodzimy do win czerwonych, rozpoczynając od *Cuvée Rouge* 2015, skupażowane z następujących szczepów: regent (75%), rondo (15%) i acolon (10%). Zapach jest silnie buraczkowy. Sceptycznie podchodzę do win czerwonych produkowanych w Polsce – trochę mało mamy słońca. Ale następne wino *Cabernet Cortis* 2014, w całości zrobione z tego szczepu, jest nadspodziewanie dobre. Jest też, jak na nasze warunki dosyć mocne, bo zawiera 13% alkoholu.

Wrażenia z całości są bardzo dobre – to świetnie, że są w Polsce entuzjaści odtwarzający winnice i produkujący całkiem przyzwoite wina. Wiadomo, że nie będziemy potęgą winiarską na miarę Francji, Włoch czy Hiszpanii, ale to miło wypić do obiadu coś co wyprodukowano u nas. Dobrze też, że właściciele Srebrnej Góry nie schlebiają popularnym polskiemu gustom nakierowanym na wina słodkie czy półsłodkie i starają się produkować ambitniejsze wina wytrawne, lepiej pasujące do posiłków (pomijam już tu temat szlachetnych win słodkich, takich jak niektóre wina tokajskie, nie mówiąc już o winach wzmacnianych typu porto czy sherry). Co prawda Srebrna Góra produkuje także nieco słodsze wina z serii *Polka*, sprzedawane w sklepach Lidla. To pewien kompromis zrozumiały z powodów biznesowych.



Widok z winnicy na dolinę Wisły



Beczki z leżakującym winem