

Ta ziemia może rodzić dobre wino

► Tadeusz Bugański z Jazowska swój wiśniowy sad przekształcił we wzorcową winnicę

Paweł Szeliga

Od ośmiu lat trwa przygoda Tadeusza Bugańskiego z uprawą winorośli. Winiarskiego bakcyła połączył podczas wizyty u Ryszarda Motawy w sąsiednich Łazach Brzyńskich. Tam oczarowały go równe rzędy winorośli porastających stok o powierzchni hektara. Czar trwa do dziś i nic nie wskazuje na to, żeby miał kiedyś przysnąć.

Motawa ma już ponad dwudziestoletnie doświadczenie z uprawą winorośli. Tej trudnej sztuki uczył się w niemieckich i francuskich winnicach, a dziś żyje z produkcji sadzonek rozsyłanych po całej Polsce. To od niego pochodziły pierwsze winne szczepy, które zasadził w swojej przydomowej winnicy Bugański. Zajęły miejsce wiśniowego sadu, który wykaraczał.

– Jak się posadzi kilka pierwszych krzewów, to potem wciąż się chce dosadzać nowe – mówi winiarz z Jazowska. I bynajmniej nie przesadza. W jego winnicy rośnie dziś czterysta sztuk winorośli. Na czerwone wino ma sprawdzone, francu-

skie i niemieckie odmiany Marechal Foch, Leon Millot, Regent i Rondo. Wśród białych wiodą prym węgierska Kristaly, francuski Seyval Blanc i ukraiński Muskat Odeskij. Z tych dwóch ostatnich tłoczy znakomite półsłodkie wino muskar, świetnie ocenione przez grono polskich winiarzy udzielających się na popularnym portalu winogrona.org. Trunek ma niewiarygodnie mocno muszkatowy aromat, zbliżony do legendarnego węgierskiego szczepu Sarga Muskotaly. Jego smak długo pozostaje w ustach i kusi do tego, by sięgnąć po kolejny kieliszek.

Tadeusz Bugański mówi, że jego winnica wciąż jest w przebudowie. Jak większość polskich winiarzy dał się ponieść pokusie eksperymentowania z różnymi odmianami winogron, dlatego do niedawna miał ich w winnicy aż 86. Potem stopniowo je redukował i dziś jest ich 16. Zastrzega, że na tym przebudowa się nie kończy, bo wciąż selekcjonuje najbardziej odporne, a jednocześnie najlepsze dla naszych warunków szczepy.

– Wino zbliża ludzi, służy integracji – podkreśla. – Na wino-
branie zapraszam sąsiadów.



FOT. PAWEŁ SZEŁIGA

Z tego grona wina nie będzie. To deserowa biała Arkadia. Jesienią jest okazała i słodka jak miód

Przez kilka dni zbieramy winogrona, obieramy kiście z gron i tłoczemy z nich wino. Dużo przy tym rozmawiamy. Dobrze czujemy się w swoim towarzystwie.

W winnicy jest dużo pracy, więc jest to zajęcie dla autentycznych pasjonatów. Wiosną i latem krzewy trzeba opry-

skać, żeby nie chorowały na mączniaka i szarą pleśń. Gdy owoce zaczną się przebarwiać, trzeba pilnować, żeby winnicy nie spustoszyły żarłoczne szpaki.

Przed zimą uprawy należy zabezpieczyć, a wiosną przyciąć krzewy na owocowanie. W gminie Łącko słynącej

z uprawy jabłek i śliw, prócz winnicy Ryszarda Motawy i Tadeusza Bugańskiego, są też co najmniej dwie kolejne. Jedną, na około trzysta krzewów, ma Tadeusz Myjak w Łącku. Drugą sadi w Maszkowicach jakiś młody chłopak.

– Myślę, że luki pomiędzy łąckimi sadami można by ob-

Święto wina

Dziś w Krynicy-Zdroju rozpoczyna się II Festiwal Wina. Od godz. 12.15 do 18 w Pijalni Głównej degustacje wyrobów polskich winiarzy. Jutro od godz. 10 do 18 serwowane będą węgierskie trunki, a o godz. 16 w sali koncertowej Pijalni Głównej rozpocznie się występ operetkowy Dominiki Farbaniec pt. „Muzyczna wędrówka szlakiem winnym”. W niedzielę od godz. 10 do 15 degustacje win świata. Podczas festiwalu można zwiedzać stoiska winiarskie i kupić urządzenia do produkcji wina. Będzie też kuchnia regionalna i miasteczko rozrywki dla dzieci.

sadzić winoroślą i stworzyć tam winnice – mówi Bugański. Dodaje, że warunki do uprawy winnych szczepów są tutaj dobre. Świadczy o tym choćby jego winnica, zbudowana na odmianach przystosowanych do naszego klimatu.

Są wśród nich deserowe szczepy, na przykład Arkadia i Venus, mogące dać grona o wadze blisko kilograma