

Ewa Kopczyńska

Stare i nowe smaki lokalnego wina: o lubuskiej winorośli, winnicach i winiarzach

Sfera wytwarzania i konsumpcji pożywienia jest dla socjologów i antropologów jedną ze ścieżek, prowadzących do zrozumienia kultury. To, co jemy, jak jemy, z kim jemy i kiedy jemy, wiele mówi nam o społeczeństwie nie tylko na poziomie życia codziennego. W tej banalnej sferze splatają się najróżniejsze aspekty społecznego funkcjonowania człowieka: jego przynależność grupowa, jego wartości i cele, jego tradycje i nawyki. Poniżej opisuję jedno ze zjawisk, które należy do sfery kultury smaku, a zarazem obrazuje ogólniejsze procesy i zmiany zachodzące we współczesnym społeczeństwie. Te procesy można różnie nazywać nową regionalizacją, globalizacją (Bauman 1997), wynajdowaniem tradycji (Hobsbawm, Tanger 2008), emancypacją codzienności, polityką kulturową, przejawem turystyki kulinarnej (Wieczorkiewicz 2008). Za pomocą tych kategorii próbuje się opisać wielowymiarowe działania jednostek i grup ludzkich, wykraczające poza klasyczne socjologiczne klasyfikacje, a w jakiś sposób typowe dla współczesności. Na podstawie materiałów zebranych w trakcie badań terenowych¹ próbuję naświetlić kulturowe znaczenia współczesnego winiarstwa lubuskiego. Przyglądając się tworzonej przez lubuskich winiarzy kulturze smaku, zwrócę uwagę na sens, jaki oni sami nadają swoim działaniom, i na ich rozumienie efektu tych działań, mającego postać butelki wina.

¹ Badania zostały przeprowadzone w latach 2009–2010 i składały się z pogłębionych wywiadów z winiarzami lubuskimi, obserwacji i analizy materiałów zastanych dotyczących winiarstwa w województwie lubuskim.

Wino w Polsce

Rozkwit winogrodnictwa i winiarstwa widoczny w Polsce w ciągu ostatnich dwudziestu lat wywołuje zainteresowanie i zdziwienie. Zjawisko to wydaje się niezwykle z kilku powodów. Po pierwsze, Polska nie jest krajem kojarzonym z pagórkami obrośniętymi krzewem winnym, ze słodyczą dojrzałych gron w końcu lata, z butelką złocistego lub głęboko rubinowego napoju ani ze zwyczajem powolnego, kontemplacyjnego raczenia się tym szlachetnym trunkiem. Po drugie, warunki prawne i rynkowe sprawiają, że sprzedaż produkowanego w Polsce wina jest trudna, a przez długi czas była praktycznie niemożliwa, w związku z czym jest to produkt bardzo mało znany i słabo obecny na rynku. Po trzecie wreszcie, samo zjawisko jest dość nowe, jako że większość istniejących dziś winnic powstało w ciągu ostatnich dziesięciu lat, wyłaniając się niejako z winiarskiego niebytu. Każdy z tych czynników wywołuje kontrowersje i niejasności co do statusu i znaczenia polskiego winiarstwa i winogrodnictwa, zwłaszcza kiedy spojrzymy na nie w szerszej, kulturowo-historycznej perspektywie.

Najbardziej złożonym problemem jest zagadnienie winnej tradycji w Polsce. Znaczna większość właścicieli winnic w Polsce uważa się za kontynuatorów dawnego winiarstwa. Nie tylko Dolny Śląsk i Lubuskie, ale także Małopolska i centralna Polska mogą pochwalić się mniej lub bardziej bogatą tradycją winiarską. Jednak w żadnym z tych regionów nie ma ciągłości upraw winorośli. Wino niemal powszechnie produkowano w Polsce w późnym średniowieczu, istniejące dokumenty historyczne mówią zwykle o XII wieku (Kraków, okolice Zielonej Góry, Mazowsze, Wielkopolska, okolice Sandomierza), zaś klimatolodzy wskazują na wyraźne ocieplenie klimatu w owym czasie (tzw. średniowieczne optimum w latach 1150–1300). Motorem rozwoju winiarstwa były struktury organizacyjne religii chrześcijańskiej, szczególnie sprowadzane na te tereny zakony. Winnice zakładano także przy dworach czy zamkach. Był to czas, kiedy import wina z południa Europy został ograniczony na rzecz własnej produkcji. Okres ten nie trwał długo, gdyż w połowie XVI w. rozpoczęła się tzw. mała epoka lodowcowa. Ochłodzenie klimatu oraz zniszczenia, będące konsekwencją potopu szwedzkiego, sprawiły, że uprawa winorośli w Polsce niemal zanikła, dlatego większość współczesnych

winnic, chcąc podkreślić swoją tradycyjność, wskazuje na okres późnośredniowieczny. W niektórych regionach (Wielkopolska, Sandomierz, dzisiejsza Ukraina, zwłaszcza okolice Zaleszczyk) intensywnie reaktywno winiarstwo w dwudziestoleciu międzywojennym.

Okolice Zielonej Góry to obszary, gdzie uprawa winorośli przez wieki opierała się przeciwnościami klimatycznym, przyrodniczym (filoksera) i politycznym. W wieku XIX złagodzenie klimatu i sytuacja ekonomiczna doprowadziła tam do szczególnego ożywienia winiarstwa. Prowincja dolnośląska, pozostająca wówczas pod panowaniem pruskim, była jednym z najdalej wysuniętych na północ terenów winnych. Szczególną rolę odegrała w niej fabryka Gremplera, założona w 1928 roku (najpierw jako spółka Häusler-Grempler-Föster, później Grempler & Co), produkująca wina musujące, która w Polsce, po drugiej wojnie światowej przybrała nazwę Wytwórni Win Musujących, a potem Państwowej Lubuskiej Wytwórni Win. Wina musujące były w niej jednak produkowane tylko do 1947 roku, kiedy to wyczerpały się zapasy surowca. Z biegiem lat obszar winnic malał i lokalne wina gronowe zaczęły ustępować miejsca winom z surowca sprowadzanego oraz winom owocowym aż do ostatecznego zamknięcia LWW w 1999 roku. Historia fabryki Gremplera, postaci ważnej dla regionu, lecz bynajmniej niejedynego producenta miejscowych win, ukazuje historyczny proces rządzący lubuskim winiarstwem. Specyfika tego regionu polega między innymi na silnej, choć dość skomplikowanej tradycji winiarskiej, różniącej się od pozostałych terenów winnej rewitalizacji w Polsce. Fakt niemal całkowitej wymiany tutejszej ludności po drugiej wojnie oraz antyniemiecka ideologia obowiązująca przez dziesiątki lat oznaczały zerwanie ciągłości pod każdym niemal względem.

Ogromna większość współczesnych winnic polskich powstała w ostatnich dziesięciu, dwudziestu latach. Nieliczne wyjątki (z lat 80.) albo skupiały się wcześniej na uprawie odmian deserowych, albo pozostawały na amatorskim, hobbystycznym poziomie, produkując wina na własny użytek. Do ważniejszych dziś regionów winiarskich należą, obok Lubuskiego, Dolny Śląsk, Wielkopolska, Małopolska, Podkarpacie, okolice Sandomierza, ale pojedyncze winnice znajdziemy niemal we wszystkich zakątkach kraju. Przy-

czyn niedawnego rozkwitu tej dziedziny można upatrywać w kilku czynnikach. Jednym z najważniejszych jest zmiana porządku politycznego i ekonomicznego, sytuacja na rynku nieruchomości (mobilność, dostęp do ziemi) i swoboda podejmowania indywidualnych decyzji gospodarczych na poziomie własnego życia. Innym ważnym czynnikiem jest globalizacja, przejawiająca się na poziomie turystyki oraz dostępu do informacji (telewizja, internet). Okazuje się bowiem, że dla znacznej grupy winiarzy inspiracją było doświadczenie zdobyte w trakcie bliższych i dalszych podróży do Francji, Włoch, Portugalii czy krajów obu Ameryk. Nierzadko wreszcie przyczyną i źródłem legitymizacji winnego ożywienia są zainteresowania historyczne, przy czym inspiracją jest historia lokalna, historia regionu czy miasta, a nie historia narodowa. Jest to historia życia codziennego i historia gospodarcza, czasem historia mówiona, nie zaś historia polityczna. Jak wynika z moich badań, przyczyn tych jest na poziomie poszczególnych przedsięwzięć bardzo wiele i trudno sprowadzić je do jednego, obejmującego całe zjawisko schematu. Inaczej zresztą sytuacja wygląda w „rozdrobionym” Lubuskiem, inaczej wśród podkarpackich winiarzy skupionych wokół inicjatywy Romana Myśliwca (winnica Goleisz) i projektu Podkarpackie Winnice, inaczej w Małopolsce z Polskim Instytutem Winorośli i Wina.

Trudności związane z produkcją wina na sprzedaż dotyczą całego środowiska. Ustawa winiarska z maja 2011 roku znacznie liberalizuje warunki produkcji i sprzedaży wina przez małe gospodarstwa winne. Tym samym Polska idzie w kierunku zauważalnym w światowej branży winnej, mianowicie usamodzielniania i wzmacniania niewielkich winiarzy. Trend ten odpowiada aktualnej sytuacji wina w Polsce, gdzie winnice są niewielkie, rozdrobione, nastawione na bezpośredni kontakt z konsumentem oraz często przygotowujące szeroką ofertę usług enoturystycznych. To, jak ustawa zadziała w praktyce, okaże się w ciągu najbliższych lat. Dotychczas większość winiarzy podkreślała trudności w funkcjonowaniu na rynku.

Jak zaznaczyłam powyżej, kształtujące się na naszych oczach regiony winiarskie wyraźnie różnią się między sobą: warunkami klimatycznymi i glebowymi, sytuacją ekonomiczną, sposobem i stopniem organizacji, polityką samorządów, tradycją i histo-

rią. Bez wątpienia każdy z nich ma do zaproponowania własne, specyficzne winne atrybuty. Ze względu na brak rzeczywistego, rozwiniętego rynku polskiego wina, większość działań ma charakter wzajemnego wsparcia i współpracy, lecz należy oczekiwać, że w dłuższej perspektywie regiony te będą ze sobą konkurować, przynajmniej na poziomie polityki kulturowej. Ukazywanie przewagi w perspektywie którejkolwiek z wymienionych wyżej różnic jest elementem budowania odrębnego, niepowtarzalnego i unikalnego wizerunku wina. Ta specyfika i niepowtarzalność jest zaś, w przypadku tego produktu, elementem kluczowym.

Wino lubuskie

Województwo lubuskie jest przykładem miejsca, w którym wątki historyczne, społeczne, tożsamościowe, a także polityczne przejawiają się w winnej kulturze smaku. Czynniki społeczne odgrywają wielką rolę na wszystkich etapach procesu produkcji i konsumpcji wina, począwszy od przygotowania ziemi i wyboru sadzonek, przez uprawę winorośli, zbiór owoców i kolejne stadia produkcji wina, po jego podanie i degustację. Silna wspólnotowość pokarmów (i napojów) sprawia, że możemy odczytywać z nich jak z otwartej księgi kulturowe znaczenia i symbole. Z drugiej strony, działania prowadzące do zaspokojenia fizjologicznych potrzeb sytości mają ogromną moc kulturotwórczą. Antropolodzy i etnologowie już od czasów Franka Hamiltona Cushinga, Franza Boasa, Bronisława Malinowskiego i Audrey I. Richards podkreślają, że jednoczy nie tylko wspólne biesiadowanie, ale i wspólne przygotowanie biesiady. Dlatego kultura smaku kształtuje się w trakcie długiego procesu produkcji i konsumpcji i na wielu różnych płaszczyznach.

Lokalną kulturę smaku lubuskiego wina rozumiem jako zbiór postaw, wartości, wyobrażeń, sposobów życia i celów, które tworzą i wyrażają się w procesie jego produkcji i konsumpcji. Wspólnota smaku to grupy i jednostki bezpośrednio i niebezpośrednio zaangażowane w ten proces, czyli wszyscy ci, którzy mają wpływ na „kulturowy smak” lubuskiego wina. Poniżej przedstawię część smaków i aromatów kulturowych, które wyczuwamy, pochylając się nad kieliszkiem wytwarzanego tu napoju.

Pochodzenie wina

Okolice Zielonej Góry funkcjonowały jako region winny najdłużej ze wszystkich obszarów współczesnej Polski. Tradycja winiarska przetrwała tam, mimo gorszych (początek XX wieku, przełom lat 20. i 30.) i lepszych (lata 60. XIX wieku) okresów, mimo okresowego pogorszenia klimatu na przełomie wieków, mimo trudności ze zwalczaniem chorób (peronosfory) i rekultywacją gleby (Kuleba 2005). Ciosem decydującym o załamaniu się tradycji winiarskich była bez wątpienia druga wojna światowa, a właściwie jej konsekwencje w postaci wysiedlenia niemal wszystkich dotychczasowych mieszkańców regionu. Pozostawione przez nich winnice i winiarnie próbowano utrzymać, przekazując je Lubuskiej Wytwórni Win, będącej kontynuacją fabryki Gremplera. Dzięki zaangażowaniu i kompetencji wielu nowych osadników, w szczególności Grzegorza Zarugiewicza, wykształconego i doświadczonego winiarza i nauczyciela winiarstwa, prowadzącego wcześniej winnicę w Kiszyniowie i swoim majątku w Borszczowie koło Zaleszczyk. Osiedlił się on w 1945 roku w Zielonej Górze, gdzie prowadził własną winnicę oraz sprawował funkcję dyrektora technicznego Lubuskiej Wytwórni Win. Niestety nowe warunki polityczno-ekonomiczne oraz zerwanie ciągłości kulturowej okazały się dla lubuskiego winiarstwa zabójcze, prowadząc do stopniowego zaniedbywania winnic, zmniejszania ich areалу i zupełnego porzucenia w latach 70. Napływowa ludność, z trudem aklimatyzując się w nowych warunkach, nie podjęła przedwojennych upraw, skupiając się raczej na godzeniu własnych tradycji gospodarowania z zastanymi okolicznościami. Tragedie przesiedleń, trudności związane z dostosowaniem się do nowej rzeczywistości, codzienne żmudne starania o nową, rodzinną i gospodarczą stabilność, inne, słabsze, bardziej wymagające niż w pozostawionych na wschodzie gospodarstwach gleby, konieczność uzupełnienia zaniedbanej w trakcie wojny edukacji, szybkie zdobycie kompetencji zawodowych – wszystko to miało status nadrzędny i pilny. Dodatkowo wzmacniana oficjalną ideologią państwową antyniemieckość generowała postawy dalekie od troski o zastane materialne i niematerialne dobra. Winnice i przydomowe uprawy winorośli traktowane były więc jako element dany, naturalna cecha krajobrazu, warta wykorzystania, lecz pozbawiona wartości kulturowej. Wydaje się, że takie podejście sprawiło, iż możemy znaleźć dziś

gdzieniegdzie pojedyncze krzewy winorośli, pnące się po ścianach przedwojennych, „poniemieckich” domów. Rosną sobie one od dziesięcioleci, nieprzycinane, ale i nikomu nieprzeszkadzające, ich owoce służą zwierzętom i czasem wykorzystywane są przez ludzi, mając status podobny do dzikiej róży czy bzu. W ostatnich latach te stare krzewy znów nabrały wartości historycznej i kulturowej, są tropione przez zapalonych poszukiwaczy znaków przeszłości, ze znanstwem identyfikowane, czasem starannie pielęgnowane i odmładzane. Ci sami pasjonaci, ze starymi mapami w rękę, poszukują śladów dawnych winnic i znajdują je w postaci młodników, łąk i nieużytków, gdzieś przetykanych płożącymi się pędami.

Co ciekawe, mimo zaniku winnej tradycji, kultury produkcji i konsumpcji lokalnego wina, powojenna Zielona Góra utrzymała status miasta wina. Powszechnie (w skali kraju) kojarzono ją z winem, a nawet z dobrym winem. Przyczyniła się do tego Lubuska Wytwórnia Win, która mimo że produkowała wina owocowe oraz wina gronowe ze sprowadzanego surowca, pozostała wizytówką regionu, stanowiąc mocny element jego winnego wizerunku. Ponadto, choć w momencie wysiedlenia przedwojennych mieszkańców, zerwana została kulturowa ciągłość, przetrwała kultura materialna. Ornamenty architektoniczne, motywy winorośli na kutyh elementach ogrodzeń, fasadach budynków, na starych dokumentach świadczą o przeszłości miasta. Wydaje się zresztą, że tę estetyczną konwencję nowi mieszkańcy z chęcią przyjęli, co widać w wielu powojennych wytworach. Najważniejszym jednak czynnikiem zapewniającym trwanie winnego wizerunku miasta jest corocznie organizowane Winobranie. Święto to zaczęto ogłaszać już w połowie XIX wieku i co roku łączyło wspólnotę wokół ciężkiej pracy przy zbiorach oraz w radości z udanych plonów. Po wojnie Winobranie coraz bardziej stawało się miejskim festiwalem, na którym obecne było co prawda wino, ale brakowało winiarzy, winnic i winorośli. Dni Zielonej Góry dostarczały różnego rodzaju atrakcji i rozrywki dla mieszkańców i gości, jednak z czasem coraz bardziej oddalały się od pierwotnej idei tego wydarzenia. W ostatnich kilku latach, w związku z odnową lokalnego winiarstwa, podejmowane są próby przywrócenia oryginalnej tradycji, lecz z wielu powodów okazuje się to trudne, a zdaniem niektórych wręcz niemożliwe (Kopczyńska 2013).

Autorzy wina

Sprawcami współczesnego ożywienia tradycji winiarskiej są bez wątpienia sami winiarze. Tradycja ta odżywa dzięki indywidualnym inicjatywom prywatnych osób, samodzielnie zakładających winnice, pielęgnujących młode krzewy, przycinających je w określonych terminach, obserwujących z niepokojem pogodę, przeprowadzających opryski, zbierających dojrzałe owoce, by poddać je trudnej sztuce winifikacji. Jako że ich doświadczenie w tej dziedzinie nie przekracza na ogół dziesięciu, maksymalnie dwudziestu lat, ich wysiłek często polega na eksperymentowaniu. Począwszy na wyborze ziemi pod winnicę, poprzez dobór odmian winorośli i ich prowadzenie, aż po poszczególne etapy produkcji wina, zdani są oni na własną intuicję. Wiedza enologiczna, którą dysponują i którą wciąż wzbogacają, czerpiąc z wszelkich możliwych źródeł (literatura, internet, szkolenia, osobiste kontakty z innymi winiarzami w kraju i za granicą), wymaga zawsze praktycznej weryfikacji. Wino jest bowiem produktem unikalnym, proces jego wytwarzania jest, poza laboratoriami-fabrykami wielkich koncernów winiarskich, specyficzną cechą regionu i producenta. To, co sprawdza się na danym obszarze, na innym może być nie do zastosowania. To, co jednym roku zdało egzamin, w innych latach wymaga ponownego wypracowania. Niemal wszyscy winiarze podkreślają, że codziennie muszą uczyć się własnej winnicy: „Doświadczenie, naprawdę, trzeba obserwować ten krzew (...) w całym okresie wegetacji, rok po roku, bo żaden rok nie jest podobny do drugiego i ten krzew też ciągle żyje, on się zmienia, różnie się zachowuje i tak dalej. Także jest to taka wiedza, która wymaga czasu. Winiarze o tym wiedzą, oczywiście pomagają jakieś tam doświadczenia, teoria »co zrobić, jeśli coś tam«. Poza tym jest jeszcze wiedza dotycząca samej uprawy, prowadzenia winorośli i winifikacji, to już zupełnie jest osobny temat, i tak dalej, i tak dalej. Z jednej strony wiedza, z drugiej strony jednak nieodzownym jest, żeby takie doświadczenie posiadać, że tak powiem, nabyte w trudzie” (S-VI2010)². Warunki klimatyczne są niepowtarzalne, a same krzewy zmieniają wymaganie w kolejnych latach wzrostu,

² Wszystkie cytaty pochodzą z rozmów przeprowadzonych z lubuskimi winiarzami w latach 2009–2010. W szczególności dziękuję winiarzom z Łazu, Sterkowa, Mozowa, Proczek, Starej Wsi i Starego Kisielina za wszelkie infor-

poza tym dla wszystkich winiarzy jest to działalność nowa. Nie posiadają oni wiedzy dawnych pokoleń, która dostarczałaby wypracowanych w danym miejscu sposobów postępowania z winoroślą, sposobów reagowania na określone zjawiska, a przynajmniej zapewniałaby zestaw sprawdzonych, dających wysokie prawdopodobieństwo udanego wina, odmian. Zerwanie ciągłości upraw sprawia, że dawne, przedwojenne szczepy prowadzone są raczej dla celów eksperymentalnych, na zasadzie „może coś z tego będzie”. Wielu winogrodników, zwłaszcza tych posiadających nieco większe winnice, obawia się rozprzestrzeniania się chorób, wirusów i pasożytów winorośli, pochodzących ze starego, niepielegnowanego krzewu. Stare odmiany, w porównaniu z nowszymi, cechuje wyższa wrażliwość i niepewność plonów, dlatego często rezygnuje się z historycznych sentymentów na rzecz pragmatycznej ekonomii. Dotychczas jednak, przynajmniej na terenie Ziemi Lubuskiej, nie zostały wypracowane powszechnie obowiązujące procedury i zasady winiarstwa. Działalność ta wciąż jest w fazie zbierania doświadczeń, eksperymentowania, dyskusji, weryfikowania wiedzy czerpanej np. z gospodarstw Moraw, Niemiec, Austrii czy nawet Ameryki Północnej. Wydaje się również, że w regionie nie została jeszcze ustalona hierarchia winnic. Kultura smaku zawsze jest polem zmagania o gusta konsumenta, jest wielopoziomą grą o dominację jednego produktu nad innym, walką o to, czyje wino jest najlepsze, najszlachetniejsze, najbardziej naturalne, tradycyjne czy najbardziej eleganckie (Ulin 2002: 691–712). Sądzę, że te zmagania są na poziomie regionu słabo widoczne, ich załączki obecne są czasem na linii: małe, hobbystyczne winnice pasjonatów – duże, lepiej doinwestowane winnice nastawione na znaczną produkcję i sprzedaż. Jednak i tutaj więcej znajdziemy działań wspólnych, m.in. w ramach stowarzyszeń oraz projektu wspólnej wielohektarowej winnicy-spółdzielni koło Zaboru. Co jednak ciekawe, taka konkurencja wydaje się dość rozwinięta pomiędzy regionami. Ze względu na niedojrzałość rynku polskiego wina nie przybiera ona na razie wymiaru ekonomicznego, lecz już dziś widzimy, że wizerunki poszczególnych regionów i win w nich produkowanych, tworzone są na zasadzie opozycji i konkurencji,

macje i poświęcony mi czas. Wywiady oznaczone są pierwszymi literami nazw miejscowości lub winnic oraz datą ich przeprowadzenia.

unikalności danego obszaru w skali kraju. Jest to, jak wspominałam powyżej, zjawisko charakterystyczne dla tego produktu i nie jest wyłączną cechą polskiego rynku. Wystarczy spojrzeć na wina francuskie, włoskie czy niemieckie – definiowane są one przez region, z którego pochodzą.

„Metafizyka” wina

Unikalność i niepowtarzalność wina pochodzącego z różnych winnic i z różnych roczników sprawia, że dotyczący go dyskurs jest silnie zindywidualizowany. Ponadto język, opisujący ten produkt daleki jest od technicznego obiektywizmu. Podkreśla się, że smakowanie wina jest czynnością głęboko subiektywną, a doświadczenie, jakiego dostarcza, jest wręcz niewyraźne. Terminy opisujące wino mają charakter metaforyczny i jedynie sugerują rodzaj doznań, które zapewnia. Kolor wina, poszczególne warstwy jego aromatu, gęstość, dojrzałość, słodycz i kwaśność – wszystkie te elementy opisu wina, choć wymagają określonych, możliwych do przekazania kompetencji, ostatecznie pozostają kwestią subiektywnego doświadczenia konsumenta. Czynnikiem różnicującym poszczególne roczniki, a nawet partie wina, jest nieskończenie wiele. Do obiektywnych, naturalnych uwarunkowań zalicza się oczywiście lokalizację winnicy, warunki glebowe i sposób prowadzenia winorośli (przycinanie, nawożenie, stosowanie środków ochrony roślin, terminy prac). Ważny jest także element ludzki, kulturowy, czyli osoba samego winiarza, a także kontekst historyczny, lokalny. To wszystko ma wpływ na smak wina i na samo doświadczenie konsumpcji. Związek wina z jego producentem podkreślają także winiarze, z którymi rozmawiałam: „lokalizacja jednak ma olbrzymie znaczenie, plus gleba, plus jeszcze wiele innych rzeczy gdzieś tam, także jest to trudne nawet do zdefiniowania. (...) Myślę, że (...) jak najbardziej jest to pozytywne, (...) to też jest jedna z ciągłości, wpisywania się tego człowieka, który to uprawia. On nie jest tylko maszynką, która ma wykręcić winorośl i wsadzić ten przerobiony, sfermentowany soczek do butelki, tylko on wpisuje się w jakąś wartość, ten trunek przechodzi również przez niego, on bierze udział w tym procesie wytworzenia” [S-VI2010]. Obraz wina lokalnego, unikalnego, związanego z miejscem i osobą winiarza jest chyba bezwyjątkowo pozytyw-

nym punktem odniesienia dla środowiska lubuskiego, a podejrzewam, że i dla większości winiarzy w Polsce. Na obecnym etapie odnowienia produkcji winnej trudno wyobrazić sobie nasz kraj jako siedzibę wielkich koncernów, prowadzących całkowicie zmechanizowaną uprawę, produkujących wino w laboratoriach w trakcie całkowicie przewidywalnych procesów technologicznych. Zapytani o powody zajmowania się winoroślą, winiarze lubuscy podkreślają narastającą z czasem pasję i osobiste zaangażowanie w uprawę: „Jakoś się tak to zaczęło kręcić, oczywiście, oprócz względów finansowych, to też jakiś... taki sentyment do tej rośliny, nie? Bo to roślina, z której można wykorzystać praktycznie wszystko. Owoce to tylko jeden z tych elementów. Owoce deserowe, bo też mamy owoce deserowe, sprzedajemy na winobranii, wino to już konsekwencja tego, że jak człowiek się zajmuje uprawą winorośli, to z czasem musi przyjść ta produkcja wina, wcześniej czy później” [P-VI2010]. Niektórzy podkreślają wręcz metafizyczny wymiar winiarstwa: „Jest coś takiego, trudno to wyjaśnić jest, ale uzależnia, łączy ta winorośl. Jest coś takiego, nie wiem, z czego to wynika... Na pewno takiej relacji nie znajdzie Pani z ziemniakami. (...) Jest jakaś ciągłość od sadzenia, od prowadzenia, od opieki całej w sezonie wegetacyjnym, aż po ten produkt, do oczekiwania na jakieś zbiory i cały ten proces przetwarzania, no i później smakowania, cieszenia się. Jest jakaś droga taka troszeczkę inna niż tylko praktyczna, (...) taka troszeczkę metafizyczna, kto wie, trzeba by się nad tym troszczyć głębiej zastanowić...” [S-VI2010].

Wino jest szlachetne

Jednym z najważniejszych pytań badawczych stojących u podstaw prowadzonych przeze mnie rozmów były motywy podjęcia uprawy winorośli i produkcji wina. Gwałtowny wzrost zainteresowania tą dziedziną nie daje się łatwo wyjaśnić. Na szczególnie interesującej mnie Ziemi Lubuskiej nie wystąpiły żadne oczywiste, mechaniczne czynniki jej rozwoju. Wytwarzanie wina dla ogromnej większości winiarzy nie jest opłacalne, co więcej, większość z nich nie rejestruje i nie sprzedaje swojego wina na otwartym rynku, ograniczając się do częstowania gości winnicy. Do niedawna było to zresztą praktycznie niemożliwe z powodów prawnych,

więc kwestia ekonomiczna mogła stanowić argument wyłącznie w długookresowej perspektywie. W zachodnich województwach nie inicjowano również znaczących przedsięwzięć promocyjnych, które mogłyby w sposób niejako odgórny zachęcać do zakładania winnic. Nieco inaczej sytuacja wygląda w niektórych południowych i wschodnich regionach. Do najbardziej chyba znanych przedsięwzięć sprzyjających rozwojowi winiarstwa należy projekt „Winnice Małopolski” realizowany przez Małopolską Agencję Rozwoju Regionalnego SA w Krakowie w latach 2006–2007. Projekt obejmował szkolenia praktyczne i teoretyczne oraz zwiedzanie podobnych powierzchniowo winnic Węgier i Austrii. Podobny projekt został wcześniej zrealizowany na Podkarpaciu przez Związek Gmin Dorzecza Wisłoki (lata 2004–2006). Dzięki takim zorganizowanym na poziomie regionu działaniom, potencjalni i już działający winiarze mają łatwiejszy dostęp do informacji dostosowanych do ich właśnie potrzeb. Ponadto inicjatywa, która dostarcza ram organizacyjnych i praktycznych jeszcze przed założeniem winnicy, ułatwia tworzenie ewentualnych zrzeszeń, grup producenckich czy spółdzielni oraz powoduje szybsze wyłanianie się infrastruktury turystycznej. Tymczasem badani przeze mnie winiarze lubuscy zaczęli zwykle samodzielnie, bez kontaktu z innymi, bez praktycznej wiedzy, doświadczeń i winiarskiego *know-how*. Sieci znajomości, struktury instytucjonalne (stowarzyszenia) i inicjatywy dla infrastruktury turystycznej (Lubuski Szlak Wina i Miodu, Weekendy Otwartych Winnic i inne) pojawiły się znacznie później. Z tego powodu winnice te są rozproszone, samodzielnie kształtują swoje strategie rozwoju, nie ma wśród nich ustalonego, uznanego za sprawdzony i obowiązujący dla regionu, sposobu prowadzenia winorośli. Winiarze nie są też zgodni co do szczepów, które można i warto uprawiać w tutejszych warunkach klimatycznych i glebowych. Ten indywidualizm przejawia się także na poziomie motywów zakładania uprawy. Poszukując dominujących schematów genezy lubuskich winnic, spotkałam się z uzasadnieniem rodzinnym, historycznym, ekonomicznym (uprawa odmian deserowych i dla sadzonek), a najczęściej z wytłumaczeniem w rodzaju „chcieliśmy spróbować, a potem już poszło...” lub „tak jak każdy, gdzieś tam jakąś działkę, coś uprawiał i tylko tyle, nic poza tym. Nic poza tym. Szukaliśmy jakiegoś takiego

dotatkowego zajęcia. No i związana w sumie z regionem dosyć mocno jest winorośl, więc postanowiliśmy: winorośl, i jeszcze jakieś tam usłyszeliśmy głosy tu i tam, że no, fajna rzecz, że warto się tym zainteresować” [P-VI2010]. „Głosy tu i tam” to także cykl artykułów w lokalnej „Gazecie Lubuskiej” autorstwa niezwykle aktywnego lubuskiego animatora kultury, poety, dziennikarza i redaktora Eugeniusza Kurzawy, który zainicjował niewielką w skali, ale wpisującą się w ogólniejszy trend akcję „Sadzimy winorośl” (marzec 2003). Akcja skierowana była do hobbystów i zachęcała do uprawy pojedynczych krzewów w przydomowych ogródkach, ale sprawiła, że kwestia lokalnego wina zaistniała w mediach i w publicznej debacie.

Winiarze podkreślają, że sama winorośl oraz produkowane z niej wino są czymś niezwykłym, niebanalnym, wnoszącym do ich życia wartość i dostarczającym nieporównywalnej z niczym innym satysfakcji. Niektórzy wprost mówią o winiarstwie jako sposobie na życie: „Jest jakiś spokój, jest jakaś równowaga, proszę mi wierzyć, w tym wszystkim. To też bliskość z tym krzewem, to jest uczenie się (...) innego stosunku do życia, do przyrody, do otoczenia, zupełnie czegoś innego. Wszyscy jesteśmy właśnie tacy zwariowani, zagubieni jednak w tym świecie. Oczywiście wszystko zależy od oczekiwań albo czy mamy na to wpływ, czy nie mamy, czy możemy to kontrolować, czy nie możemy, możemy sobie pozwolić lub nie, wiele różnych czynników to determinuje, ale jest to jakaś alternatywa. Jest to jakaś alternatywa naprawdę, na jakieś takie zrównoważone egzystowanie, nie tyle egzystowanie, życie” [S-VI2010].

Szlachetność i atrakcyjność uprawy winorośli przejawia się także w sposobie prowadzenia jej, tego, że roślina ta wymaga starannej, wymagającej kompetencji całorocznej opieki. „Wino wytwarza się na polu”³, ale jednocześnie uprawa ta nie przypomina „zwykłego” rolnictwa. Przyglądając się strukturze społecznej lubuskich winiarzy, zauważyć można, że nadreprezentowane są wśród nich wolne zawody, jednostki wykształcone, aktywne społecznie, zaangażowane, często także zawodowo, w sprawy regionu. Dla wszystkich (poza wyjątkami) winnica stanowi hobby, funkcjonuje obok innej pracy zarobkowej. Zaznaczają jednak, że prawdopodobnie z czasem chcieliby stać się wyłącznie winia-

³ <http://www.winna-gora.pl/plantacja.pl.html> [dostęp 20.06.2011].

rzami, w domyśle: wówczas, gdy będzie to działalność dochodowa („Chcemy po prostu już być takimi winiarzami winiarzami” [Ł-VI2010]. „Osiedlić się przy winnicy, bo to jest konieczność, po prostu konieczność” [M-VI2010]). Początkowo jest to jednak uzupełnienie życia o kontakt z przyrodą, o satysfakcję płynącą z pracy fizycznej, ale i o coś jeszcze: „Znaczy, wie Pani, to jest, ja to tłumaczę w ten sposób: część ludzi, jak Pani wie, ucieka na wieś, nie? Ludzie wyjeżdżają na wieś, kupują posiadłość i..., i co teraz? (...) Ziemniaków nie posadzi, tak? Kukurydzy nie, nie będzie się chwalił. Nie powie: w tym roku, to miałem takie kolby. To jest takie trochę snobistyczne” [M-VI2010].

Tę odrębność winogradnictwa od rolnictwa, dodatkową wartość zawartą w winorośli podkreślają niemal wszyscy. Niektórzy stawiają wręcz znak opozycji między tradycyjnymi uprawami a własną działalnością. Część z nich wywodzi się z rodzin rolniczych: posiadają ziemię po dziadkach, gospodarstwo po rodzicach, niewielki ogród, który staje się zarzewiem winnicy. Podobnie jest z tradycjami winiarskimi. Często w wywiadach pojawiają się wspomnienia rodzinnych tradycji wytwarzania win owocowych i nalewek. Współcześnie winiarze mówią o tych bulgoczących butlach z winem porzeczkowym lub z dzikiej róży jak o produkcie z dawnych epok, jak o czymś prymitywnym, choć czasem z sentymentem. „Zresztą wina to żeśmy robili już dużo wcześniej i to z innych owoców, czyli to jest takie, powiedzmy, przejście do szlachetniejszych typów win” [P-VI2010]. Dziś podkreślają, że nie robią win owocowych i nie uprawiają ziemniaków ani kukurydzy, choć w tym, co robią, jest jakiś niezamierzony powrót do źródeł: „ponieważ jakoś tam rodzice się zajmowali, coś tam uprawiali, ja byłem przekonany, że ja nigdy tego nie będę tego robił, nigdy się nie związę z ziemią, absolutnie, nie interesował mnie ten temat absolutnie, ja po prostu nigdy tego nie czułem. Jakiś tam krówki czy coś, no nie wiem, jakieś ziemniaczki, jakiś owies to nie to. (...) Także ja byłem przekonany, że nigdy, przenigdy. Życie jest przewrotne” [S-VI2010]. „Jak byłem dzieckiem nie cierpiałam działki, wrywać chwastów między sałatą a koperkiem, a tutaj jest to dla mnie oczywiste, że ja to robię” [M-VI2010].

Osobista wartość winiarstwa dla samych winiarzy ogniskuje się więc wokół kilku wątków. Po pierwsze, niemal zawsze pojawia

się pasja, rozumiana jako aktywność, która w wielkim stopniu angażuje czas, uwagę i środki materialne. Zazwyczaj ta pasja (praca na winnicy i praca nad winem) wywiera pozytywny, wzbogacający wpływ na inne sfery życia. Czasem jednak jest to pasja dość kosztowna, zwłaszcza w wymiarze materialnym. Moi rozmówcy wskazywali na fakt, że z punktu widzenia ekonomii rynkowej ich winiarstwo jest nieustanną inwestycją, ale jego wartość niematerialna jest czynnikiem decydującym i nie daje się sprowadzić do kategorii ekonomicznych. Co ważne, także bardziej profesjonalne, większe i doinwestowane winnice odwołują się do niematerialnych, pozaekonomicznych elementów legitymizacji. Można tu wręcz mówić o wartościach postmaterialistycznych, związanych z jakością życia, dbałością o przestrzeń, wspólnotę, tradycję, samorealizację i życiową równowagę (Inglehart 2008: 130–146). Silnym elementem aksjologicznym badanego zjawiska jest przeciwstawianie własnej aktywności zastanym i przyjętym wzorcom, w szczególności winiarstwo rozumiane jako alternatywa dla życia miejskiego, zabiegania, pośpiechu i tymczasowości. Podstawą pracy winiarza jest cierpliwość, pokora wobec przyrody, gotowość do wyteźonej pracy bez natychmiastowej nagrody. Ponadto winiarz przeciwstawiany jest „zwykłemu” rolnikowi, zaś winiarstwo „zwykłemu” rolnictwu. Winiarze często zaznaczają odrębność od rodzinnych tradycji rolniczych i działek ogrodniczych, przeciwstawiają własne motywy i sposoby gospodarowania sposobom swoich rodziców. Podkreślają wymiar niematerialny i nieużyteczny swoich działań. Odwołują się więc do wartości wyższych segmentów struktury społecznej, co zresztą pokrywają się z ich statusem socjoekonomicznym. Ich winiarskie profile osobowościowe nawiązują więc do symboliki wina (Unwin 1991) zastosowanej w polskim kontekście kulturowym i socjoekonomicznym.

Kultura wina i kultura regionu

Określenie „kultura wina” pojawia się w ustach winiarzy w dwóch głównych aspektach: jako element przedwojennych tradycji oraz jako pewien projekt dla przyszłości. Oba te elementy nie zawsze łączą się ze sobą. Choć świadomość wpisywania się współczesnych winnic w pewien historyczny obraz jest powszechna, kultywowanie historii same w sobie bardzo rzadko pojawia się jako

deklarowana przyczyna podjęcia się winogrodnictwa. „Ja bym nie chciała, żeby to zabrzmiało tak, że dla mnie tradycje winiarskie i historia tego regionu nic nie znaczą. Ale nie doszukujmy się... Jak ja się spotykam z turystami na winnicy, to ja im tych wątków nie wyciągam. Właśnie raczej im pokazuję: słuchajcie to mnie interesuje, to jest fajne. (...) Natomiast jest jakiś tam sentyment, no mówię, stąd pochodzę i te tradycje winiarskie, że tak powiem (...) łączą się, chociaż tak naprawdę (...) one nie łączą się ani prawnie, ani finansowo, nie mają żadnej przyszłości. To pasuje pod hasło odnawiania starych tradycji, ale to nie jest to dla mnie jakaś wiodąca rzecz (...), że ja tutaj jestem rdzenny mieszkaniec i ja tutaj coś robię dla starych tradycji” [M-VI2010]. Winiarze są więc zainteresowani historią, lecz podkreślają, że to, co robią, musi być podporządkowane pragmatyce i ekonomii. Niektórzy próbują odnawiać stare sadzonki i skupiają się na dawnych odmianach, lecz zawsze podkreślają, że ostatecznym kryterium ich doboru jest jakość wina. Jeśli okazuje się, że krzewy rokrocznie chorują, przemarzają i dają słaby plon, zostają z większym lub mniejszym żalem wykarczowane. Jednak dla wielu dawne tradycje są podlegającą praktycznej weryfikacji inspiracją. „Lubię wino, lubię wino, tak, od wielu lat pijam wina, no i gdzieś tam przy okazji pojawił się taki temat właśnie tych tradycji, gdzieś tam troszeczkę zapomnianych naszych, regionalnych, uprawy winorośli, że na gwałt można tutaj też coś posadzić i mieć jakieś własne wino” [S-VI2010]. „To było dziadków, rodziców. (...) Coś trzeba było z tą ziemią zrobić, a to, że były wcześniej tutaj takie tradycje, i po prostu można tu było uprawiać winorośl, to stwierdził, że będzie uprawiał” [Ł-VI2010]. Choć winiarstwo rzadko jest prostą konsekwencją zainteresowań historycznych, większość moich rozmówców poprzez winorośl zaczęło odkrywać lokalną historię i przedwojenne tradycje regionu. Wydaje się więc, że rosnąca świadomość historyczna i kulturowa regionu doskonale zgrywa się z odnowieniem winiarstwa. Przykładem takiego sprzęgnięcia jest działalność właścicieli winnic w okolicach Zaboru, którzy organizują spotkania ze znawcą lokalnej historii, autochtonem Julianem Simonjetzem oraz mnóstwo indywidualnych poszukiwań i odkryć prowadzonych przez winiarzy w okolicach ich winnic.

Równie ważnym wątkiem kultury smaku jest kwestia edukacji mieszkańców Polski, a zwłaszcza mieszkańców regionu do picia wina. Dla winiarzy oczywisty jest bowiem fakt, że wino to nie tylko trunek, to także pewna kompetencja kulturowa, której brakuje. „Jest jakaś taka forma wspólnego, nie wiem, cieszenia się, bycia ze sobą na przykład. I przy okazji czerpania przyjemności z picia wina, które sprzyja dyskusji, sprzyja właśnie takim dywagacjom, rozmyśleniom itd., itd. Jest takim elementem o charakterze bardzo pokojowym (...). Nie jest to alkohol w sensie takim czystym, jako alkohol, jako trunek, który ma odurzyć, tylko właśnie taki raczej, który ma stymulować do jakiejś refleksji. (...) Nie mamy takich tradycji, więc no mogę powiedzieć, że znalazłem je tutaj” (S-VI2010). Konieczność edukacji do kultury winnej jest jednym z zadań winiarzy, częstujących gości winem podczas wizyt na winnicach lub podczas degustacji i festiwali. Mimo żywego zainteresowania i życzliwości ze strony konsumentów, winiarze mówią o braku umiejętności picia wina i rozpoznawania jego rodzajów. Ponadto na ogół preferowane są wina czerwone i słodkie, niemożliwe do uzyskania w chłodniejszym klimacie: „To jest wino półsłodkie czerwone miodowe. To znaczy my to wino w sumie zrobiliśmy głównie po to, żeby zaspokoić potrzeby, oczekiwania większości. Ludzie po prostu pytają, taka jest prawda, pytają o słodkie. (...) To jest wino zrobione tak naprawdę w sposób taki trochę nieortodoksyjny, nieprawidłowy. Bo tam dodano miodu do fermentacji, jest jak gdyby na wytłokach robione” [J-VI2010]. Dlatego winiarze nie są nastawieni na masową produkcję i sprzedaż wina, na zmianę powszechnych nawyków kulinarnych Polaków, lecz dążą do wypracowania niszy lokalnych win, nie konkurujących z winami z supermarketów i z winami z potęg winiarskich, takich jak Francja czy Włochy.

Ta niszowość wina lubuskiego jest po części powodem do dumy i przekłada się czasem na jego elitarność. Szczególnie często podkreśla się, że w winnicach lubuskich uprawiane są głównie szlachetne odmiany, *vitisvinifera*, z której w Europie robi się wina jakościowe. W przeciwieństwie do innych regionów Polski niewiele jest tu szczepów, będących wynikiem krzyżówek, tzw. mieszańców, co oczywiście jest powodem do dumy lokalnych winiarzy. Ta szlachetność odmian, połączona z wątkiem lokalnej

tradycji winnej przekłada się, w oczach lubuskiego środowiska winiarskiego, na wyjątkowość i szczególną pozycję Lubuszczyzny. Trzeba jednak znów zaznaczyć, że nie traktuje się tego kulturowego bogactwa jako najważniejszego aspektu winogrodnictwa i winiarstwa. W wypowiedziach winiarzy, prasie lokalnej i branżowej, blogach i forach kluczowym i ostatecznym kryterium jest jakość samego wina. Cała reszta – uwarunkowania historyczne, kulturowe, społeczne i instytucjonalne – podporządkowane są tej nadrzędnej wartości.

Wejście w życie nowej ustawy winiarskiej znacznie ułatwi funkcjonowanie polskich winiarzy na rynku. Dominująca większość z nich deklaruje rozwój winnic i komercjalizację swoich działań w kierunku enoturystyki. Pierwsze uprawy prowadzili w warunkach mało sprzyjających pod względem prawnym, instytucjonalnym i ekonomicznym. Dzięki temu, że potraktowali początkowo winorośl jako hobby, wino stało się ich pasją i traktują siebie jako forpocztę zmian kulturowych. Lubuscy winiarze uważają siebie za wizytówkę regionu, mimo że lokalne władze dopiero z czasem zorientowały się co do ich znaczenia dla rozwoju. Edukowanie konsumentów w kwestii smaku, kultury i historii miejsca, jest swego rodzaju dodatkową misją. W przypadku ziem zachodnich, wino pozwala ostatecznie zakończyć powojenną retorykę odzyskiwania rdzennie polskich terenów poprzez przesiedlenia i pozwala stać się pozytywnie waloryzowaną częścią historii miejsca. Wszystko to jednak dzieje się przy okazji, czasem nieświadomie. To nie wino bowiem służy tradycji, lecz tradycja towarzyszy winu, dodając mu dodatkowych aromatów.

Bibliografia

- Bauman Z., 1997, *Glokalizacja. Czyli komu globalizacja, a komu lokalizacja*, „Studia Socjologiczne”, nr 3 (146).
- Hobsbawm E., T. Tanger, 2008, *Tradycja wynaleziona*, Wydawnictwo UJ, Kraków.
- Inglehart R., 2008, *Changing values among western publics from 1970 to 2006*, „West European Politics”, nr 1–2(31), s. 130–146.
- Kopczyńska E., 2013, *Wine histories, wine memories and local identities in Western Poland*, w: R. Black, R. C. Ulin, *Wine and Culture. Vineyard to Glass*, Bristol Classical Press (w druku).

- Kuleba M., 2005, *Ampelografia Zielonej Góry*, Pro Libris, Zielona Góra.
- Ulin R. C., 2002, *Work as cultural production: Labour and self-identity among Southwest French wine-growers*, „The Journal of Royal Anthropological Institute”, nr 8 (4), s. 691–712.
- Unwin, P. T. H., 1991, *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, Routledge, London, New York.
- Wieczorkiewicz A., 2008, *Apetyt turysty. O doświadczaniu świata w podróży*, Universitas, Kraków.