**Jak rozwija się rynek polskich win?**

**Z roku na rok mamy w Polsce coraz więcej winnic! Nowe przepisy sprzyjają małym producentom wina, a Polacy chętnie uczestniczą w degustacjach oraz innych wydarzeniach organizowanych przez winiarzy. Może więc stoimy u progu „rewolucji” i już wkrótce nastanie prawdziwa moda na polskie wino?**

Polacy lubią wino i dają temu wyraz nie tylko w konsumpcji, ale także w zakładaniu upraw. Na podstawie danych Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa można się spodziewać, że w 2022 roku do komercyjnej sprzedaży trafią wina od 380 producentów. A to oznacza pojawienie się w ciągu roku 51 nowych winnic. Uważni obserwatorzy zauważą, że to drugi co do wielkości skok w ciągu ostatniej dekady. W sezonie 2017/2018 pojawiło się 51 nowych winnic, a w 2019/2020 r. - 64. I był to największy wzrost jak dotychczas.

- Liczba winnic zwiększyła się, ale już pod względem powierzchni upraw sytuacja nie wygląda tak optymistycznie – mówi Remigiusz Zdrojkowski z firmy XBS PRO-LOG. - Areał upraw w ciągu roku wzrósł, ale tylko o 55 hektarów, co oznacza najmniejszy wzrost od 6 lat – podkreśla.

Obecnie wszystkie winnice w Polsce zajmują łącznie 619 hektarów. W ubiegłym sezonie powierzchnia ta wynosiła 564 ha. Oznacza to, że statystycznie na każdego z 51 nowych producentów przypada około 1 hektara upraw. A to z kolei prowadzi do stwierdzenia, że uprawa winorośli dla wielu producentów jest działalnością raczej hobbystyczną, a przynajmniej nie jedynym źródłem dochodu.

**Króluje nam białe wino**

Nie będzie zapewne niespodzianką, że wśród odmian winorośli, liderami pozostają szczepy solaris (białe) i regent (czerwone). Do ich zalet należy m.in. duża odporność na choroby i niskie temperatury. Winiarze eksperymentują jednak także z wieloma innymi odmianami, a obecnie rosnącą popularnością cieszy się riesling (wcześniej popularny szczególnie wśród win reńskich).

- W Polsce dominuje i dominować będzie wino białe, co wynika z faktu, że czerwone winogrona, aby mogło powstać z nich bardzo dobre wino, zazwyczaj wymagają nieco innych warunków klimatycznych, w szczególności wyższych temperatur – mówi Remigiusz Zdrojkowski.

Według danych KOWR w sezonie 2020/2021 wyprodukowaliśmy 9.398,38 hektolitrów białego wina. Wina czerwonego o połowę mniej - 4.773,27 hektolitrów. Nic nie zapowiada, aby w tym roku trend ten uległ zmianie.

Liderem upraw jest województwo małopolskie (72 winnice), za nim plasuje się lubuskie (46 winnic), podkarpackie (41 winnice), dolnośląskie (40 winnic) i lubelskie (38 winnic). Trochę inaczej sprawa wygląda, gdy pod uwagę weźmiemy powierzchnię upraw. Małopolskie ustępuje nieznacznie lubuskiemu. W tym drugim znajdziemy 115 ha winnic, podczas gdy w małopolskim niespełna 103 ha. Przekładając liczbę winnic na hektary upraw, widać sporą różnicę w areale. Dolnośląskie ma 77 hektarów upraw, podkarpackie – 59, a lubelskie – 46 ha.

**Jaki był miniony rok dla winiarzy?**

Zima 2020/2021 była surowa, a miejscami (np. na Podkarpaciu) mróz spadł do -30 stopni, co nie sprzyjało bardziej wrażliwym odmianom winorośli. Wegetacja opóźniona o trzy tygodnie, deszczowa wiosna i lato oraz szybkie ochłodzenie już pod koniec sierpnia – takie warunki nie sprzyjały winoroślom. Do tego wilgoć spowodowała pojawienie się mączniaka - choroby grzybowej, a winogrona trzeba było zbierać bardzo szybko w obawie przed chłodem. W efekcie wina może być na rynku mniej niż przed rokiem.

Jedynie posiadacze szczepów stosunkowo odpornych na zimno mogli być zadowoleni. Jeśli przetrzymali chłodną końcówkę sierpnia i wrzesień, mogli cieszyć się słonecznym październikiem, a zbiory zakończyć dopiero w listopadzie. Czas pokaże, jak takie warunki pogodowe przełożyły się na smak wina.

**Polski winiarz zarabia na turystyce**

Polskie wina coraz częściej goszczą na półkach w supermarketach, a że jest ich coraz więcej, można powiedzieć, że w niektórych sklepach nawet „rozpychają” się pomiędzy trunkami z Francji, Włoch czy Hiszpanii. Coraz częściej zdarza się również, że w restauracji kelner proponuje gościom wino z pobliskiej winnicy. Ale sklepy i restauracje nie odpowiadają za całość sprzedaży win z polskich winnic. Dla części producentów istotnym źródłem przychodów jest enoturystyka. Polskie winnice to niemal centra kultury – organizują nie tylko degustacje, ale także koncerty, imprezy integracyjne i inne wydarzenia. Czy jednak pandemia nie zaszkodziła tego typu biznesowi?

- Był oczywiście okres, kiedy wszystkie spotkania towarzyskie były mocno ograniczone, co w równym stopniu dotknęło gastronomię i turystykę. Jednak w dłuższej perspektywie okazało się, że wiele osób wyjeżdżających wcześniej głównie na zagraniczne wakacje, zaczęło poszukiwać atrakcji bliżej, w ten sposób odkrywając chociażby coraz liczniejsze w Polsce szlaki winiarskie – mówi ekspert XBS PRO-LOG.

Co można robić w winnicy? Wydawałoby się, że przede wszystkim biesiadować lub – w łagodniejszej formie – degustować wina. Jednak oferta jest znacznie bogatsza! Winnice często położone są w malowniczych miejscach – na wzgórzach, z widokiem na rzekę, czasem w pobliżu zabytkowych zabudowań. To sprawia, że w wielu takich miejscach znajdziemy altany widokowe, w których miło spędzimy czas. Wino będzie oczywiście miłym towarzyszem, ale nie tylko ono, ponieważ degustacje trunków bywają połączone z degustacjami regionalnych serów, wędlin i innych specjałów.

Delektując się przysmakami, czasem możemy posłuchać historii opowiadanych przez winiarzy, a innym razem koncertu miejscowego lub przyjezdnego zespołu. Podstawą oferty enoturystycznej są przeważnie spacery z przewodnikiem po winnicy. Dzięki takiej wycieczce możemy poznać cały cykl wytwarzania wina – od posadzenia winorośli, po zabutelkowanie wina. W niektórych winnicach taka wędrówka może trwać 2,5 godziny!

Ci, którzy chcieliby mieć jeszcze więcej wrażeń, mogą wziąć udział w warsztatach z sommelierem, który nauczy rozpoznawać w winach poszczególne akcenty smakowe. A za około 700 zł można doświadczyć przyjemności stworzenia własnego wina. Cena obejmuje poznawanie procesu wytwarzania win, produkcję wina pod okiem sommeliera, a także możliwość własnoręcznego zabutelkowania 6 butelek własnego wina z nadaną przez siebie nazwą.

To jednak nie wszystkie atrakcje! Jeśli chcemy, możemy przenocować w dworku na terenie winnicy lub skorzystać z winnego SPA. Podobno taka kąpiel w winie pozwala na własnej skórze doświadczyć odmładzających oraz terapeutycznych właściwości winogron.

**Przyszłość jawi się optymistycznie**

Polscy producenci win nie należą do największych w Europie, a jednak podejmują rozmaite starania, aby wypromować nie tylko własne trunki, ale modę na wino w ogóle. Ich wielotorowe działania powodują, że napoje z polskich winogron możemy poznawać nie tylko w sklepach, ale także na łonie przyrody – bezpośrednio w winnicach.

Dodatkowo – w życie wchodzi nowa ustawa winiarska, która uprościła wiele procedur, a więc bycie producentem wina w Polsce powinno stać się prostsze. Jeśli faktycznie tak się stanie, możemy być pewni, że w ciągu roku przybędzie nam kolejnych winnic, a polskie wino będzie się kojarzyło z coraz wyższą jakością.

Źródło: [Pro-log.com](http://pro-log.com.pl/)