

Portal Województwa Lubuskiego



Lubuskie Święto Młodego Wina w Lubuskim Centrum Winiarstwa



© Paweł Wańczko/Lubuskie.pl

Kategoria - Promocja Regionu

Data publikacji -11 listopada 2023 godz. 18:03

Co roku w listopadzie hucznie obchodzi się święto młodego wina. W Polsce 11 listopada to nasz Dzień Niepodległości. Wbrew pozorom te dwie okazje idealnie do siebie pasują i to nie tylko dlatego, że wina są białe i czerwone, a w naszym regionie winiarstwo to kawał pięknej historii.

Mogliśmy się o tym przekonać podczas spotkania w Lubuskim Centrum Winiarstwa w Zaborze.

Beaujolais nouveau? Krótko mówiąc, to świeże wino z bieżącego rocznika. Jego smak jest kwaskowo-owocowy, cierpki, nierzadko z wyczuwalnym bukietem czerwonej porzeczki lub truskawek. W zależności od producenta osiąga najczęściej purpurowo-fioletową barwę i najlepiej smakuje schłodzone do temperatury 12-16 stopni. Trunek ten z reguły nadaje się do spożycia od sześciu tygodni do roku.

Od kilku lat, jak na winiarski region przystało, także i my mamy swoje Lubuskie Święto Młodego Wina. Tym razem winiarze, wielbicieli wina i tradycji spotkali się w sobotę w Lubuskim Centrum Winiarstwa.

- Winiarstwo to element naszej tożsamości i powód do dumy – powiedział podczas otwarcia wicemarszałek lubuski **Łukasz Porycki**. - Wino jest jak nasze życie, starzejemy się, a raczej dojrzewamy, nabieramy charakteru. Jestem mile zaskoczony dużą liczbą gości. Bardzo ciekawe jest to połączenie Święta Niepodległości z tą okazją do spotkania przy winie i gęsinie. Wprowadza trochę radości. Niestety 11 listopada stał się elementem sporu o to, kto jest prawdziwym patriotą. Każdy powinien mieć prawo do świętowania na swój sposób.

Prawie jak we Francji

Polskie novello różni się jednak znacznie od swojego francuskiego odpowiednika. Oczywiście różnicą są szczepy, z których wino wytworzono (także białe odmiany), ale nie tak łatwa w dostrzeżeniu jest już technologia produkcji. W przeciwieństwie do Francuzów nie stosujemy maceracji węglowej. Polskie młode wina pozbawione są dzięki temu tak charakterystycznego w Beaujolais nouveau bukietu zmywacza do paznokci i smaku gumy do żucia.

Uczymy się

Dziedzinę winiarstwa, jaką jest produkcja młodego wina, wciąż jeszcze poznajemy. Co podkreślał juror konkursu na najlepsze trunki tego typu **Przemysław Karwowski**.

- Tak naprawdę nie wiadomo do końca, o jakim winie dyskutujemy, bowiem to zarówno wino wyklarowane, jak i to, które jeszcze fermentuje i ma prawo jeszcze popracować – tłumaczy. - Nie ograniczaliśmy zatem winiarzy i mamy do czynienia zarówno z tzw. burczakiem, który jest, jak mówią Czesi, dobry na wszystko, jak i zbliżonym do beaujolais. Jedno jest pewne, z roku na rok poziom konkursu jest wyższy.

Z kronikarskiego obowiązku. Wyróżnienia otrzymały winnice Wzgórza Cisowskie, Winnica Jany, Saganum. Na podium znalazły się, w kolejności, Na Leśnej Polanie, Winnica Cantina, Folwark Pszczew.

I jeszcze jedno. Podczas święta w Zaborze długa kolejka ustawiała się po pyszną gęsinę. Skąd gęsiną na święcie? Ustalenie, jaki związek ma Święty Marcin z winem

nie stanowi wielkiego problemu. Wszak ten wyniesiony na ołtarze, pochodzący z Węgier francuski biskup uznawany jest za patrona nie tylko więźniów i żebraków, ale także właścicieli winnic. Tradycja głosi, że skromny święty nie chciał przyjąć biskupich zaszczytów i schronił się w pobliżu gęsiarni. Ptaki podniosły larum i zdradziły jego kryjówkę. Dlatego spotkała je kara.