

PISMO BRANŻOWE/POLISH WINE MAGAZINE

# Świat Win

ISSN 1508-81

NR 1/2011 • Dwumiesięcznik poświęcony kulturze wina



Eiswein  
Rodzina Echeverría  
TOP cabernet sauvignon



Cena 7,90 zł (w tym 8% VAT)



# Dynamicznie biodynamiczny

Niki Moser, potomek sławnej rodziny winiarzy, prowadzi biodynamiczne uprawy i należy do Stowarzyszenia Demeter.

## ZAJRZYJMY DO KREMS

To urocz miasteczko nad Dunajem, około 60 km na północny zachód od Wiednia, istniało w roku 995 jako Urbs Cremisia. Na porażającej oczy swą bielą Wieży Kamiennej, widać 5 kolejnych samogłosek AEIOU (taki napis wykuto na oryginalnej wieży w 1480, ta która teraz stoi to jej replika z roku 2005) – są one pierwszymi literami słów sentencji *Austriae est imperare orbi universo*. Współczesne Krems lansuje się innym zawołaniem – jest nim *Ein Dorf mit Hochkultur*; owo *Hochkultur* oznacza, bez wątpienia, nie tylko kulturę wysokich lotów, oznacza także sposób prowadzenia winnic, jaki zaproponował dr Lenz Moser.

Winorośl w tych stronach uprawiano od stuleci. Pierwsze piwnice wydrążono około roku 970, w 1040 roku cesarz Henryk III przekazał pola obsadzone krzewami winnymi opactwu benedyktyńskiemu Ebersberg (w Bawarii). W foliote spisanym w 1124 r. zapisano, że wśród ro-

botników zatrudnionych na plantacji – znajdującej się w obrębie dzisiejszej wioski Rohrendorf – był Moser. Wraz ze zniesieniem pańszczyzny, w roku 1849, właścicielem terenów, na których znajduje się m.in. Zehentkeller (piwnica dziesięcinowa), został Anton Moser. Po nim, w 1880, majątek odziedziczył Lenz Moser, i tak przechodził on z ojca na syna. Dziś, znacznie powiększonym (produkcja: 18 mln butelek rocznie, 30% na eksport, 2400 ha winnic), od 1998 funkcjonującym jako spółka akcyjna Weinkellerei Lenz Moser, kieruje Lenz Maria Moser V (ur. 1956).

Firma stanowi ikonę winiarstwa austriackiego. Stała się nią za sprawą jego dziadka, dr Lenza Mosera III (1905-78), absolwenta Szkoły Winiarskiej w Klosterneuburgu. Pod koniec lat 30. zaczął on nowatorsko winifikować, a w latach 50-tych ubiegłego wieku wypracował prowadzenie winnic dziś zwane systemem szpalerów Mozera (niem. Hochkultur). Polega on na tym, że pędem winnym pozwala się

rozgałęziać i owocować od wysokości 1.25 m. Rosną więc jako drzewka (mocowane, rzecz jasna, do kółków i drutów poprzecznych), posadzone niezbyt gęsto. Owocowanie tak wysoko objawia swe zalety, gdy przychodzą przymrozki, mniejsze zagęszczenie daje lepszy dostęp słońca i powietrza. Za idealny uznają Grüner Veltliner (wtedy zajmował 1% powierzchni upraw, dziś stanowi 30% i jest szczepem najbardziej austriackim).

Świetnie prosperującą firmę po doktorze przejęli jego synowie: bliźniacy Laurenz (a więc Lenz Moser IV) i Sepp, dzieląc się obowiązkami: pierwszy zajął się winifikacją, Sepp – prowadzeniem winnic. Jak inni, znaczące ilości swych win ślali do Niemiec (ten rynek pozostaje największym odbiorcą – trafia nań 60% całego austriackiego eksportu, 43 mln litrów, dalsze miejsca zajmują Czechy – 5,6 mln l, Szwajcaria – 2,5 mln l, USA – 1,7 mln l i Słowenia – 1,2 mln l. Do Polski w roku 2008 trafiło 390 tys. l. Roczna produkcja win w Austrii wynosi niemal 3 mln hl) – i, spełniając życzenia nabywców, były to przeważnie wina słodkie.

## SKANDAL GLIKO-WINNY 1985

Pogodowe perturbacje w pierwszych latach ósmej dekady ub. stulecia sprawiły, że podaż win słodkich bardzo zmalała – większość gron musiano zrywać wcześniej, były mniej dojrzałe, trudno było uzyskać w nich słodycz. Wtedy jakiś chemik odkrył, że glikol dietylenowy (inaczej: dwuglikol, C4H10O3, ang. DEG) dodany do wina podnosi jego słodycz. Ten związek chemiczny, stosowany do produkcji płynów zapobiegających zamrażaniu, jest niebezpieczny dla ośrodkowego układu nerwowego, płuc, oczu i skóry. Pierwsze śmiertelne żniwo dwuglikolu odnotowano w 1937 roku: firma farmaceutyczna S.E.Massengil Co. wypuściła na rynek krople Elixir Sulfanilamide, do których, by przyjemniej pachniały, dodano nieco dwuglikolu. Uśmierciły one 105 osób w USA. Następne zgony, w liczbie 7 i 5, spowodowane przez dwuglikol stwierdzono w Kapsztadzie (1969) i Hiszpanii (1985). W 1985 roku czuwające nad normami zdrowotnymi amerykańskie Biuro ds. Alkoholu, Tytoniu i Zabezpieczenia Przeciwożarowego przebadano na obecność dwuglikolu 1000 butelek win i wykryło jego ślady w 45 winach austriackich, 12 włoskich i 5 niemieckich.

Choć w licznych przypadkach były to ilości tak małe, że niesygnalizowane przez aparaturę, jaką dysponowała Europa, eksporterzy musieli wycofać swe wina z USA, zaś na świecie popyt na wina austriackie (tych wszak wykryto najwięcej) niemal całkowicie zamarł. Śmiertelne zatrucia dwuglikolem miały miejsce także w latach późniejszych (np. 21 przypadków w Bombaju w 1968, około 300 w Bangla Desz w 1990-92, 29 w Buenos Aires w 1992, 47 i 84 w Nigerii w latach 1990 i 2008).

Zabójcze dodawanie dwuglikolu do wina, pamiętane jako skandal gliko-winny (Glykolwine-Skandal), wymusiło na eksporterach wina zakup doskonalszego sprzętu pomiarowego, a władze państwowe ustanowiły ostre regulacje prawne. Zwłaszcza w Austrii, gdzie wprowadzono system apellacji (DAC, Districtus Austriae Controllatus). Wkrótce nastąpiła reorientacja gustu na wina wytrawne i czerwone. Musiały minąć blisko dwa dziesięciolecia nim na nowo świat zaufał winom austriackim (i ufa tak bardzo, że Austria znalazła się w nielicznym gronie krajów, które zanotowały wzrost eksportu w roku 2009 – wtedy kilka niefrasobliwie

postępujących banków ogłosiło upadłość, liczne uzyskały miliardową pomoc rządów).

## KRYZYS I BRACIA MOSER

Jasne, że odwrót świata od win austriackich boleśnie dotknął rzesze plantatorów winogron i producentów trunków. Wśród nich znaleźli się bracia Moser. Zdołali zachować część dotychczasowych posiadłości, mianowicie w rodzinnym Rohrendorf oraz w leżącej we wsi Apetlon, i poszli swoimi oddzielnymi drogami. I tak, w 16-tym pokoleniu rodziny Moser, w Rohrendorf winiarstwem zajmują się Hermann Moser, Bahnstrasse 36; obecnie kierują nią Martin i Carmen Moser; 20 ha) oraz Lenz IV i Sepp.

Lenz IV przejął okazałe zabudowania biurowe, tłocznię i magazyny (na Lenz Moser-Strasse 1). Przy Seppie pozostał dom rodzinny zwany Atrium, który wznosił Lenz III. Tu, adaptując część rezydencji na potrzeby produkcji, w 1987 otworzył własną działalność – jako Weingut Sepp Moser. Z biegiem lat powiększył areal winnic do 33 ha.

Od roku 2000 firmę prowadzi jego syn Niki (Nikolaus). Wykształcenie formalne, w zakresie ekonomii przemysłu winiarskiego, zdobył w Weinbauschule Krems (Weinmanagement-Lehrgang), praktyczne – pracując pod kierunkiem ojca (liczy dziś 81 lat i nadal wspomaga syna swym do-

świadczeniem) oraz podczas pobytów w gospodarstwach Pierre André (Alox Corton, Burgundia) i Domaine de Chevalier (Pessac Leognan, Bordeaux), a następnie w Alzacji. Właśnie pod wpływem pobytu w tej pięknej krainie postanowił jak najpejniej wdrożyć, w wybranych winnicach, idee produkcji biodynamicznej.

## WINNICE, KTÓRE UPRAWIA NIKI

W Rohrendorf ma Sepp Moser winnice Wolfsgraben (2,5 ha na 9 tarasach, przeważnie less, wyłącznie grüner veltliner), Gebling (8,5 ha, gleby skłaiaste, ciągnie się na długość 700 metrów, nierzadko nachylenie stoku wynosi aż 45°, wystawia się na południowe słońce, zasiedlają ją grüner veltliner, riesling, chardonnay i sauvignon blanc oraz wyjątek w tym białym towarzystwie – blauburgunder, czyli pinot noir), Schnabel (1.4 ha nachylone ku wschodowi, goszczą grüner veltliner, riesling, chardonnay i sauvignon blanc) i Breiter Rain (2.5 ha, łagodnie opada na wschód, owocuje tu grüner veltliner). O Gebling poczyniona jest wzmianka w 1248 roku: nazwa tego miejsca albo nawiązuje do koloru tutejszej gleby albo wspomina piękno jesieni, która bywa tu przede wszystkim złota, żółta (niem. Gelb – żółty).

Licząca obecnie około 1800 mieszkańców osada Apetlon jest najniżej położoną miejscowością w Austrii (zaledwie 114



Andrea i Sepp Moser na targach VieVinum 2010; cieszą się winem i piątką dzieci. Na poprzedniej stronie: rodzinny dom Atrium; polecił go wnieść dr Lenz Moser III, od 1987 stanowi zakład Weingut Sepp Moser (fot. Sepp Moser)





Niki Moser i autor artykułu na tle płaskich winnic w Apetlon

metrów nad poziomem morza) i leży w regionie Burgrnland, który ma największą liczbę dni słonecznych. Do roku 1920 wchodziła w skład komitetu Moson, najpierw (w 1318) zwana Vitézfelde, kilka wieków później Apátlan (węg. Bez ojca), co się przerodziło w Apelton, wreszcie Mosonbánfalva. Warunki klimatyczne określa bliskie Jezioro Nezyderskie (Neusiedler See, Fentő-tó), bezodpływowe, bardzo płytkie (do 0,7 metra głębokości), niekiedy wysychające (ostatnio zimą 1867/68), maksymalnie zajmujące powierzchnię 315 km<sup>2</sup>.

Pierwsze winnice w Apetlon rodzina Moser nabyła w roku 1960. Weingut Sepp Moser w Apetlon uprawia winogrona na trzech plantacjach – są to uważana za najlepszą ze wszystkich winnic Fuchselosch (wąski pas o powierzchni 3 ha, cabernet sauvignon, sämling i weißburgunder, czyli pinot blanc), Hedwihof (14 ha, obsadzone w 1970 przez zweigelt i później przez cabernet sauvignon i merlot) oraz dzierżawiona już 15 rok Hollabern (10 ha zweigelt, merlot, cabernet franc, chardonnay i muskat ottonel).

#### BIODYNAMICZNIE W GRANICACH PARKU NARODOWEGO

Określenie „uprawa biodynamiczna”, z którym Niki Moser zetknął się po raz pierwszy czytając książkę „Hinweise aus der Konstellationsforschung für für Bauern, Weinbauern, Gärtner und Kleingärtner“ (napisała ją Maria Thun, 1. wy-

danie w 1963), nie tylko go nie zainteresowało, ale wręcz odrzuciło – jako jakieś tam gadanie o zgodzie upraw z księżycem i wiatrem. Inaczej na nie spojrzął, gdy w roku 2000 gościł w Alzacji, w gospodarstwach Domaine Pierre Frick i Domaine Marc Kreydenweiss – zadbanych, zdrowych, które oparły się inwazji grzyba peronoszora, który wcześniej pustoszącego okoliczne winnice. Właściciele dwóch domen zaświadczyli, że odporność ich winnic na szkodniki wynika właśnie z tego, że prowadzą je biodynamicznie, to znaczy z możliwie najmniejszą interwencją w naturalny bieg rzeczy, co w szczególności objawia się jak najniższym, najlepiej całkowitym, karmieniem winnic wszelkimi środkami ochrony chemicznej (i pierwszym znakiem, że dana winnica jest prowadzona biodynamicznie, może być to, iż krzewy winorośli wyrastają z traw, których nie likwiduje się płynami chwastobójczymi).

Podjął lekturę, tym razem najnowszego wydania tejże książki, sięgnął po inne, śledził wieści z tej dziedziny zamieszczane w różnych czasopismach. I spieszenie podjął przestrzeganie wyczytanych zaleceń na winnicy Wolfsgraben. Efekty okazały się kłopotliwe, wskutek wiary w naturalne pokonanie pleśni grzybowej (ang. powdery mildew, odium, niem. Mehltau), objawiającej się białym nalotem na liściach, zbiory spadły o 1/3. W 2001 podjął podobny eksperyment na polach w Apetlon – na poletkach winnic Hedwihof i Hollabern. Sekundował mu Michael Andert

z bliskiego Pamhagen. Obaj cieszyli się wielce, gdy tak właśnie prowadzone winnice okazały się jednymi z najlepszych w trudnych latach 2004 i 2005, gdy obfite deszcze, zawsze niemile widziane w końcowym okresie wegetacji i podczas żniw, spadły właśnie wtedy.

Dziś biodynamiczne prowadzenie winnic i wszelkich innych upraw jest uznawane za jak najbardziej właściwe, ekologiczne, zapewniające produkty doskonałej jakości (acz niekoniecznie w wielkiej ilości). Liczący się plantatorzy z całego świata – jest ich około 4000 w 40 krajach świata – należą do stowarzyszenia Demeter (to imię bogini płodności w starożytnej Grecji). Jest to jedyne tego rodzaju stowarzyszenie obejmujące cały świat. Powstało 75 lat temu, oferuje 3 tysiące ekologicznych produktów rolnych (jarzyny, owoce, ryż, kawa, sery, soki, wina itp.). W Austrii, gdzie narodowy oddział Demeter zawiązał się w 1977 roku, należy doń 110 gospodarstw rolnych, wśród nich znajdują się Weingut Maria und Sepp Muster (Styria), Weinbau Hajszan (Wiedeń), Gut Oggau (Neusiedlersee-Hügelland) i te, których reprezentantów pokazuje fotografia.

Jako zadeklarowany zwolennik natury, w 2006 Niki nawiązał współpracę z WWF (World Wild Fund, od 1986 World Wide Fund for Nature). Winnice w Apetlon leżą w granicach Parku Narodowego Neusiedlersee. Wycieczki

## Weingut Sepp Moser najkrócej

- rok zał. 1987, z tradycjami od 1849
- właściciel: Nikolaus Moser
- adres: A-3495 Rohrendorf, Untere Wiener-Straße 1
- roczna produkcja: 300 tys. butelek, 50% wina białe, 50% czerwone
- winnice: 24 ha w Rohrendorf, 27 ha w Apetlon
- wina z Rohrendorf: Grüner Veltliner (Wolfsgraben DAC, Gebling, Schnabel, Breiter Rain), SEPP Grüner Veltliner, Riesling von den Terrassen DAC, Riesling Gebling, Sauvignon Blanc süß „Ohne Sanctus“, Sauvignon Blanc von den Terrassen (Sauvignon Blanc Atrium), Chardonnay Gebling, Blauburgunder Gebling, wina z Apetlon: Zweigelt (Hedwighof, Reserve, Große Reserve, Rosé), SEPP Zweigelt, Banfalu White (50% Chardonnay, 35% Weißburgunder, 15% Muskat Ottonel), Banfalu Red (50% Blauer Zweigelt, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc), Merlot, Muskat Ottonel, Weißburgunder (czyli Pinot blanc), Weißburgunder Beerenauslese, Chardonnay Beerenauslese, Chardonnay Trockenbeerenauslese, Welschriesling Trockenbeerenauslese
- eksport: 50%, głównie Niemcy, Szwajcaria, Holandia, Finlandia, Wlk. Brytania, USA, Japonia

szkolne zwiedzające park zaprasza się na winnice, które Niki prowadzi ekologicznie, by poznali specyfikę tego typu upraw. Pracownicy plantacji baczą, by rugować roślinność obcą, broniąc w ten sposób obecność flory autochtonicznej, endemicznej.

WWF powstała w 1961 roku, podejmuje działania, by powstrzymać degradację środowiska naturalnego, by w przyszłości ludzie żyli w harmonii z przyrodą. Działają w około 100 krajach świata,

gromadzi ok. 5.3 mln członków, ma 59 narodowych sekcji. Sekcja austriacka zawiązała się w 1963. Polska powstała w roku 2000 i aktualnie prowadzi ponad 2000 projektów. Na przykład zabiega o to, by do Puszczy Piskiej wróciły rysie – jest ich w kraju zaledwie 200. Chce, by gminy nie mogły blokować powstawania obszarów chronionych i parków narodowych i Białowiecki Park Narodowy mógł objąć całą tamtejszą puszcza.

ADAM MARLEWSKI



Grupa winiarzy należących do stowarzyszenia Demeter na winnicy w Apetlon (30 maja 2010), od lewej: Jakob Schönberger (Weingut Schönberger, Mörbisch), Marius Müller i Niki Saahs (Nikolaihof Saahs, Mautern, Wachau), Hans Czerny (Weingut Wimmer-Czerny, Fels am Wagram), Niki Moser (Weingut Sepp Moser), Rudi Hoheneder (konsultant w austriackim biurze Demeter), Matthias Hager (Weingut Hager, Mollands), Michael Andert (Weingut Andert, Pamhagen; także opiekun winnicy Sepp Mosera w Apetlon), Wolfgang Dachs (Weingut Umathum, Frauenkirchen), Werner Michlitz (Meinklang, Pamhagen) i Fritz Salomon (Weingut Salomon, Oberstockstall)