

Michael Moosbrugger, „Winemaking in the Danube Area in the early 19th century”, odczyt w Klubie Historii i Kultury Wina przy Oddziale Warszawskim Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Warszawa, 26 października 2016 r.

Klub Historii i Kultury Wina został powołany przez członków Oddziału Warszawskiego Stowarzyszenia Historyków Sztuki w czerwcu 2015 r., w celu promowania badań nad różnymi aspektami historii wina w Polsce. Oprócz cyklicznych spotkań naukowych organizuje co roku, w styczniu, ogólnopolskie sesje naukowe.

Cykl spotkań klubowych w roku akademickim 2016/2017 został zainaugurowany 26 października 2016 r. odczytem austriackiego winiarza, Michaela Moosbruggera, „Winemaking in the Danube Area in the early 19th century” („Winiarstwo w dolinie Dunaju na początku XIX wieku”). Spotkanie odbyło się w siedzibie Stowarzyszenia Historyków Sztuki, w kamienicy Fukierowskiej, przy Rynku Starego Miasta 27 w Warszawie.

Michael Moosbrugger od roku 1996 zarządza należącym do klasztoru cystersów w Zwettl majątkiem Gobelsburg, na który składa się kilkadziesiąt hektarów cennych, historycznych

winnic (region winiarski Kamptal, Dolna Austria) oraz barokowy pałac z piwnicami i winiarnią. Pałac i większość winnic należą do cystersów od 1740 r., ale pierwsze winnice w tej okolicy zakon otrzymał już w 1171 roku. Obecnie przygotowuje się do jubileuszu 850-lecia posiadłości „Schloss Gobelsburg”.

Michael Moosbrugger jest także, od roku 2007, przewodniczącym Österreichische Traditionsweingüter, stowarzyszenia skupiającego historyczne winiarnie austriackie, między innymi opracowującego klasyfikację winnic w dolinie Dunaju. W Warszawie zaprezentował wyniki swoich badań nad historią winiarstwa w pierwszej połowie XIX wieku, który to okres z kilku powodów uważa za szczególnie ciekawy.

Zaczynała wtedy powstawać i szerzyć się (poprzez coraz liczniejsze publikacje i zakładane szkoły winiarstwa) fachowa wiedza winiarska. Winiarstwo zaczęło się profesjonalizować, co w Austrii było konsekwencją oświecenia i sekularyzacji dóbr kościelnych. Poza tym, pierwsza połowa XIX wieku to okres bezpośrednio poprzedzający pojawienie się wpływów rewolucji przemysłowej w winiarstwie, co okazało się największym przełomem w liczącej tysiące lat historii produkcji wina. Przełom XVIII i XIX wieku to w końcu czas zmiany upodobań dotyczących smaku wina, co znalazło odzwierciedlenie w literaturze, również tej fachowej dotyczącej technik produkcji win. Jak mówił prelegent, o ile w okresie dominacji estetyki baroku preferowano wina słodkie, często mocno aromatyzowane, zaprawiane dodatkami, to pod wpływem romantyzmu, głoszonego wówczas hasła powrotu do natury, skłoniono się ku winom prostszym, mniej intensywnym, oszałamiającym czy zaskakującym, ale przez to właśnie bardziej naturalnym.

Inspiracją do rozpoczętych w 2001 roku badań nad metodami dawnego winiarstwa, smakiem wina i postrzeganiem w przeszłości winiarzy była dla Michaela Moosbruggera nie tylko literatura historyczna, ale też zawartość butelek, które zastał w klasztornych piwnicach, degustacje kilkudziesięcioletnich win i rozmowy z ojcem Bertrendem Baumannem, który zanim został opatem cystersów w Zwettl, od 1958 do 1980 roku zarządzał winiarską posiadłością klasztoru.

Michael Moosbrugger czerpał wiedzę z wielu źródeł, takich jak archiwa i biblioteka cystersów w Zwettl oraz dziewiętnastowieczna, niemieckojęzyczna literatura winiarska. Zbierał też informacje i wspomnienia dotyczące dawnych praktyk od mieszkańców regionów winiarskich, których rodziny od pokoleń związane są z uprawą winorośli i produkcją wina.

Charakteryzując zmiany, które zaszły w ciągu ostatnich dwustu lat, powiedział, że współczesne winiarstwo koncentruje się całkowicie na wydobywaniu i utrwalaniu aromatyczności i owocowego charakteru wina. O znaczeniu aromatyczności świadczy nawet rozwój kształtu kieliszków do wina, który ma sprzyjać jej podkreśleniu.

Prace prowadzone w winnicy służą wyprodukowaniu owoców mogących w procesie fermentacji rozwinąć intensywne i atrakcyjne aromaty. W piwnicy z kolei dba się o to, by aromatyczność i świeżość wina zachować, ochronić przed procesami mogącymi wpływać na nie niekorzystnie, przede wszystkim przed utlenieniem.

Wspomagając się urządzeniami takimi jak refraktometr, winiarze są w stanie precyzyjnie określić najlepszy moment dla rozpoczęcia zbiorów, czas, w którym cukry i kwasy w soku gronowym osiągają optymalne poziomy i znajdują się w odpowiednich proporcjach. Już w trakcie zbiorów dokonuje się selekcji owoców, które trafiają do prasy nieuszkodzone, często w całych kiściach, co ma uchronić moszcz przed kontaktem z powietrzem. Fermentacja często przebiega w szczelnych stalowych kadziach. Temperatura fermentacji jest kontrolowana. Proces produkcji większości win (białych, gdyż o nich mówił prelegent) jest znacznie skrócony w stosunku do dawnych, dziewiętnastowiecznych praktyk i najczęściej nie przekracza jednego roku.

W pierwszej połowie XIX wieku cała miejscowość rozpoczęła winobranie równocześnie. Przeprowadzano je możliwie szybko, pracując w tym samym czasie we wszystkich winnicach, niezależnie od różnic w stopniu dojrzałości owoców, jakie mogły między nimi zachodzić.

Owoce już w winnicy były miazdzone i przez kilka godzin, które mijały między zbiorem a ich transportem do winiarni, macerowały. Fermentacja przebiegała w beczkach, a jej temperatura nie była kontrolowana. Czas produkcji wina wysokiej jakości, obejmujący także dojrzewanie po fermentacji, wynosił od dwóch do sześciu lat. Często wino sprzedawano zanim proces ten się ukończył, więc pielęgnowaniem wina zajmowali się też jego kolejni właściciele, najczęściej kupcy winni i zatrudniani przez nich kiperzy.

W trakcie dojrzewania wino kilkakrotnie przelewano z beczki do beczki. W całym tym procesie nie unikano kontaktu z tlenem. Choć odbierał on winu owocową świeżość, był pożądanym. Procesy związane z utlenianiem pozwalały równoważyć zwiększoną, w wyniku maceracji owoców, zawartość związków fenolowych (tanin) w winie i nadawać winu łagodniejszą fakturę. W efekcie wina miały inny profil aromatyczny niż dzisiejsze. Były przy tym trwalsze, bardziej długowieczne.

Michael Moosbrugger zwrócił też uwagę na zmianę, jaka zaszła w postrzeganiu winiarza i jego wkładu w tworzenie wina. Dziś mówi się często, że dobre wino powstaje w winnicy, a nie w piwnicy. Ma to znaczyć, że jego jakość jest przede wszystkim pochodną jakości owoców i odzwierciedla potencjał miejsca ich pochodzenia, działki o szczególnie korzystnych warunkach uprawy winorośli, umiejętnie uprawianej. Po zbiorach oczekuje się jednak możliwie ograniczonej interwencji człowieka. Oczekuje się, że wysokiej jakości moszcz niejako samoistnie przetransformuje się w doskonałe wino.

W XIX wieku natomiast winiarz był „wychowawcą” wina. Jego zadaniem było rozpoznanie potencjału tkwiącego w młodym winie i doprowadzenie do jego zrealizowania, poprzez stosowanie różnych zabiegów. Rola winiarza czy kiperza była więc zdecydowanie aktywna — miał on kierować procesem dojrzewania, rozwoju wina, które samorzutnie nie osiągnęłoby pełni swoich możliwości. W opisie pielęgnowanego wina nie brakowało antropomorfizmów. Przelewanie wina z beczki do beczki, które zaznaczało przechodzenie kolejnych etapów rozwoju wina, było zarazem okazją, by mogło ono zaczerpnąć potrzebnego do życia oddechu.

Będąc winiarzem Michael Moosbrugger żywo interesuje się też kwestią, czy stosowane dawniej metody mogą być wartościowe dzisiaj, czy mogą wzbogacać współczesne winiarstwo. Od roku 2001 część swoich win tworzy zgodnie ze zdobytą wiedzą o dziewiętnastowiecznym winiarstwie. Opatrzony etykietą „Schloss Gobelsburg Tradition” należą do jednych z najbardziej oryginalnych i najwyżej ocenianych białych win austriackich.

*Gabriel Kurczewski*

(Toruń)