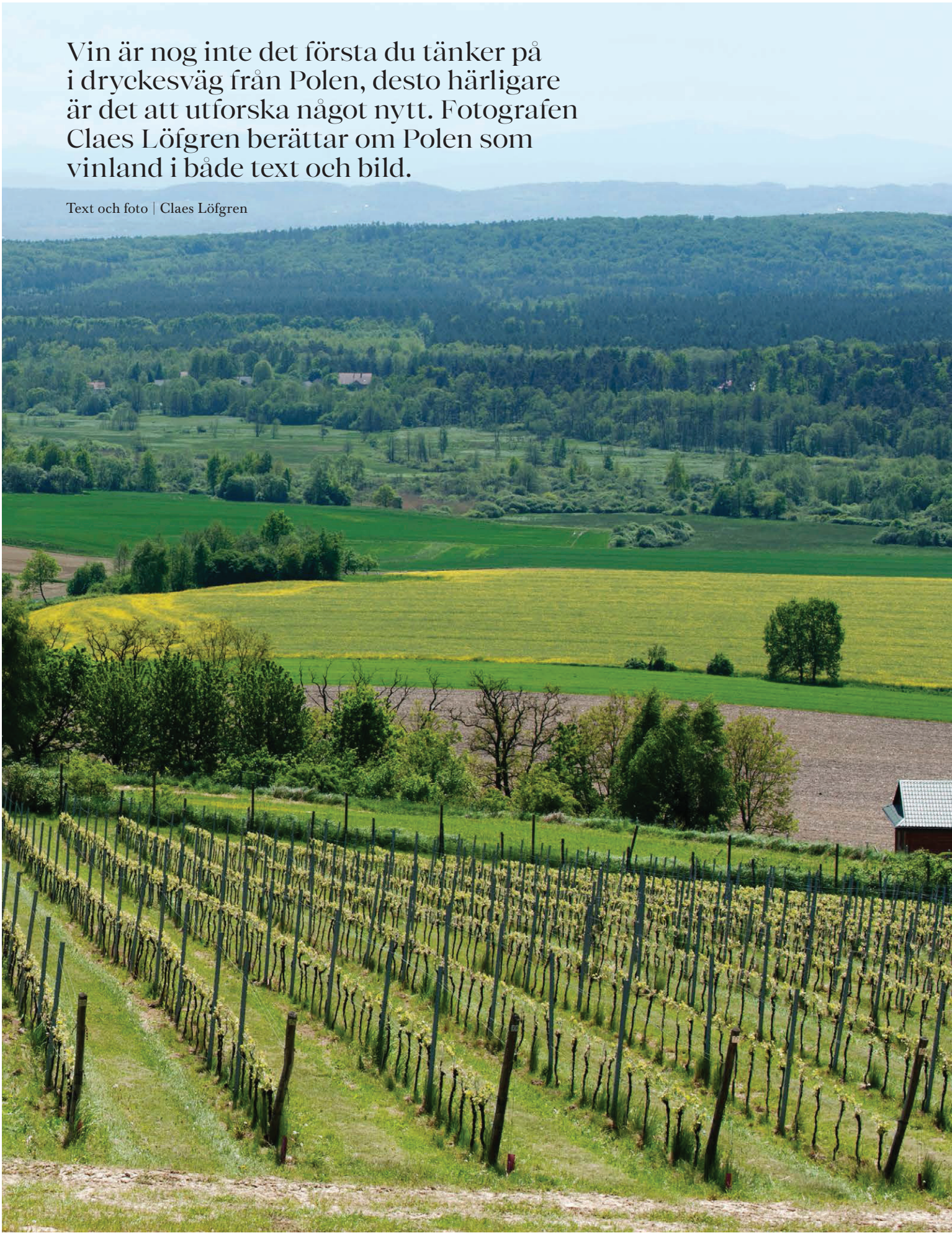
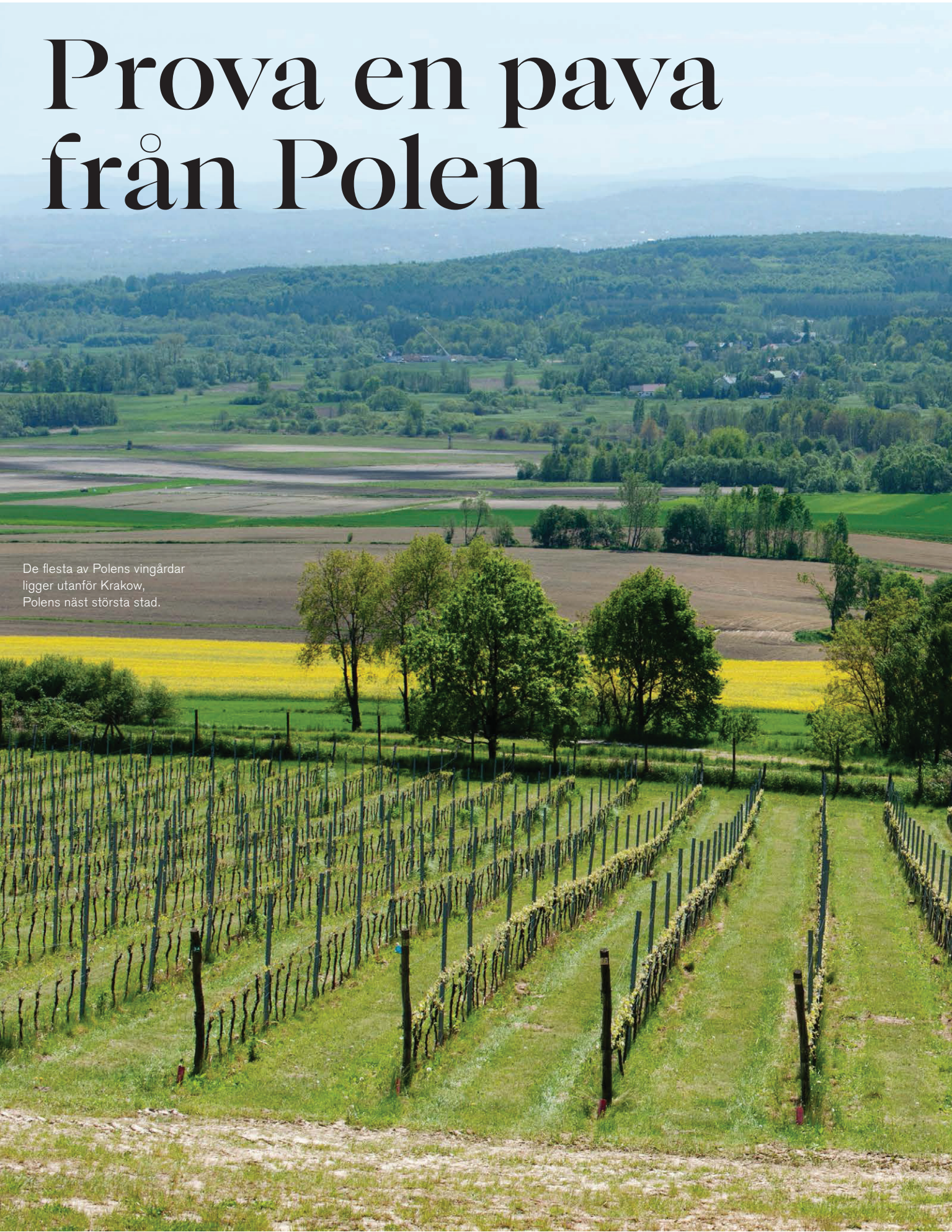






1



2

När det gäller vintillverkning i Polen är det ett faktum att det gjordes vin redan på 900-talet då landet var en stormakt. Det var främst munkar och adelsmän som var intresserade, men i slutet av 1300-talet kom den Lilla Istiden och alla vinodlingar frös sönder. Bättre klimat gjorde att hemmaodlare åter gav sig på druvodling i slutet av 1800-talet, men krig och kommunistiskt planekonomi skapade inte direkt några förutsättningar. Efter 1947 var det förbjudet att odla druvor för vinframställning.

Den moderna polska vinindustrin sägs starta 1982 då fotografen Roman Myśliwiec grundade sin vingård Golez. Han startade en experimentell plantskola för att se vilka sorter som trivdes. Golez isviner gjorda på frusna druvor blev snabbt kända och är ännu i dag omtalade.

Myndigheterna var inte så imponerade, och det dröjde tills 2009 innan regler och lagar möjliggjorde kommersiell vinframställning, innan dess var det en ren hobbyverksamhet. De senaste tio åren har inneburit en veritabel explosion av nystartade vingårdar från norr till söder. Marken är förhållandevis billig, klimatet går åt rätt håll för polackerna, en ökande inhemsk efterfrågan bland medelklassen, ett lite nyvaket vinintresse, är positiva faktorer för polsk vinframställning.

De främsta distrikten är Nedre Schlesien kring Wrocław, Lubuskie, Małopolska med Kraków som huvudort, Podkarpackie vid foten av Karpaterna och Świętokrzyskie med den gulliga historiska staden Sandomierz, norr om Kraków.

Klimatet är fortfarande en utmaning, huvuddelen av druvorna som odlas är hybrider liksom i Sverige och Danmark, men utvecklingen går entydigt mot Vitis vinifera druvor som riesling, pinot noir och den vanliga uppsättningen populära druvor. Man räknar kallt(sic) med klimatomställningen med andra ord. Druvor som har god motståndskraft mot sjukdomar, s.k., PIWI druvor ökar också, solaris, souvignier gris och muscaris (vita) samt cabernet cortis, cabernet jura och cabernet dorsa för röda viner används flitigt. Solaris är den druva som jag har provat mest och måste säga att jag är mycket imponerad av resultatet.

I dag räknar man till cirka 400 vinhus med en odlad areal som börjar närma sig 1000 hektar. De producerar cirka två miljoner flaskor, en fis i vinden internationellt kan man tycka, men, intresset ökar stadigt och det är en ung industri. Som jämförelse odlas det vin på cirka 150 hektar i Sverige.

Inledningen till mitt reportage om polska viner startade med en kopp kaffe! Ett möte



3



4



5

1. Winnica Turnau ägs av Zbigniew Turnau, sonen Jacek och kusinen Grzegorz, här i den nybyggda vinanläggningen.
2. Turnau Solaris med den eleganta vita etiketten är en storsäljare.
3. Solaris trivs i svalare breddgrader och står emot många sjukdomar.
4. Wojciech Bonkowski MW har skrivit en bok om polska viner.
5. De flesta av Polens vingårdar är belägna utanför Krakow, här Silver Mountain Vineyards, Srebrna Góra.

med Wojciech Bonkowski MW som är Polens första Master of Wine, utnämnd 2023. Han har länge kämpat för att placera landet på vinkartan med hjälp av bloggar, webbsidor och tidningar. Med boken Polskie Wina, har han skapat den första totala genomgången av Polens viner. Han är lite kontroversiell bland polska vinmakarna, då han rakt och utan omsvep deklarerar att han inte tycker om viner gjorda av hybrida druvor. Då blir det lätt lite frostigt i ett land där 70 % av vinerna tidigare gjorts av just dessa druvor. Som tur var skrev han boken med fem andra medarbetare som har ett lite öppnare sinne till frågan. Wojciech har mer än 25 års erfarenhet av den internationella vinvärlden, så det kanske är bra med någon som ser nyktert på landets utveckling.

Solaris är som sagt den druva som man lyckas bäst med. Den skapades 1975 i Tyskland genom att korsa druvorna merzling och geisenheim 6493. Man ville få fram en druvsort som var tålig mot sjukdom, en så kallad PIWI druva, och som mognade tidigt. Bra för vinodling i svala klimat och solaris är mycket populär även i Sverige och Danmark. Den har tidigare benämnts som en hybrid, men erkänns nu som ren Vitis vinifera vilket innebär att den är godkänd som kvalitetsdruva inom EU. Namnet PIWI kommer från Pilswiederstandsfähig. Det tyska ordet för

”Solaris är som sagt den druva som man lyckas bäst med. Den skapades 1975 i Tyskland genom att korsa druvorna merzling och geisenheim 6493”

svampresistent. Vanligaste Vitis vinifera-druvorna som används i Polen är chardonnay, pinot gris, gewurtztraminer, och pinot noir. Zweigelt är på uppgång likaså dornfelder.

En vanlig polsk vingård ligger vanligtvis på 2–3 hektar, men ett fåtal producenter har investerat i mer omfattande odlingar. En sådan är Turnau som är störst med 37 hektar och startades 2010 i Baniewice av Zbigniew Turnau och sonen Jacek. Kusinen Grzegorz Turnau och Tomasz Kasicki är också viktiga delar av projektet. Familjen hade tidigare ägnat sig åt jordbruk och när de fick ta över ytterligare en egendom ställdes frågan, varför inte vin?

Egendomen låg mätt i avstånd långt ifrån Polens främsta vinregioner, så beslutet var en chansning. De tog in konsulter som gjorde bedömningen att klimatet ändå skulle vara möjligt för druvodling. De investerade i en hypermodern vinanläggning som skulle göra vilken fransk eller italiensk vinmakare som

helst grön av avund. Slumpen gjorde även att de kom i kontakt med vinmakaren Frank Faust från tyska Rheingau. Trots att han har en hyllad vingård hemma blev han intresserad och har varit med på taget från starten som konsult.

Solaris, chardonnay och pinot noir är mest planterat men rondo, regent, seyval blanc, hibernal och framför allt riesling är viktiga druvor. Vissa gynnsamt är produceras isvin från frusna druvor som blivit sensationellt väl mottaget.

Winnica Turnau är det mest kända polska vinet och har fått kultstatus. Vinet förekommer ofta som enda polska namnet på finkrogarnas vinlistor. Förutom den goda kvaliteten på vinet ska vi inte bortse ifrån att Grzegorz Turnau är en av Polens mest berömda musiker som varit aktiv i över trettio år. Finns på Spotify, riktigt bra!

Som så många andra av de polska

- 1. Winnica Plochockich har Polens först qvevri, direkt-import från Georgien.
- 2. Marcin Plochockich håller upp ett smakprov pinot noir.
- 3. Barbara och Marcin Plochockich startade sin vingård 2006.



1



3



2

”Ett bra år producerar de 20 000 flaskor och de hör till Polens mest prisbelönta vingårdar”

> vinproducenterna satsar de stort på enoturism med vinprovningar, gästrum och konserter i ett renoverat gammalt hus. Turnau skiljer sig lite från de andra framgångsrika producenterna genom sitt nordvästliga läge nära den tyska gränsen, fem mil från Szczecin och med influens av Östersjön. Det milda klimatet gör det möjligt att odla även Vitis vinifera druvor och ett dussin producenter, som Winnica Kojder, har följt exemplet och är framgångsrika i dag.

Efter mötet med Wojciech Bonkowski MW i Warszawa börjar jag boka upp besöken och kör söderut mot Krakow.

Utanför Sandomierz, 20 mil söderut, träffar jag familjen Plochockich. Barbara och Marcin Plochockich är riktiga veteraner och startade sin vingård 2006 som en hobbyverk-

samhet. Ett möte med legendaren Roman Myśliwiec fick dem att tända på tanken om eget vin.

När lagarna ändrades 2009 köpte de mer mark och började satsa mer helhjärtat. Idag har de utökat till 7 hektar varav 5 är i drift. De har 20 olika druvsorter planterade som odlas ekologiskt med inslag av biodynamiska metoder. De menar att de funnit en bra balans och harmoni i vingården. Frost är alltid ett problem, senast tio dagar innan mitt besök i maj hade den slagit till, men inte gjort någon större skada. Ett bra år producerar de 20 000 flaskor och de hör till Polens mest prisbelönta vingårdar. De följer trenden och planterar mer PIWI druvor och siktar på utöka Vitis vinifera druvorna ännu mer.

När jag kliver in i vinkällaren är buteljeringen i gång. Gården har tre anställda

samtidigt som sonen är på väg att flytta in med sin familj, därav utökningen av odlingsarealen. Allt sker manuellt på gammalt sätt men hygien är tiptopp. Längre in i källaren möts jag av Polens första qvevri, en leramfora köpt i Georgien och fraktad hit. De besökte landet för några år sedan och blev inspirerade. I qvevrin producerar de ett orange vin enligt georgiska receptet. Ungern och Österrike är andra länder de besökt ofta och fått influenser ifrån.

Jag provar igenom vinerna som alla håller en mycket hög klass. Vi pratar här bland annat om pinot noir från 20 på flaska, 21 och 22 på fat. Det vita vinet Inspira Volcano gjort på druvorna seyval blanc, sibera och hibernal lagrat på ungersk ek har fått många medaljer i tävlingar.

Slingriga vägar genom polska landsbygden tar mig slutligen till den ljuvliga staden Krakow, numera en av Europas hetaste turistmagneter. Här vimlar det av folk från hela världen och svenska är ett av de mest förekommande språken. På kvällens middag beställer jag ett glas solaris av Winnica Novi som jag inte hört talas om tidigare.

>



Krakow är en turistmagnet med många svenska besökare.

FOTO UNSPLASH



1



2



4



5



3

- 1. Winnica Novi har nybyggd vinkällare och nyrestaurerat slott.
- 2. Winnica Wieliczka ägs av Agnieszka Rousseau och maken Piotr Jaskola.
- 3. Helgonet St. Martin vaktar druvorna i vingården på Winnica Srebrna Góra.
- 4. Besökare till Srebrna Góra tas ännu så länge emot under tältduk.
- 5. Winnica Wieliczka har sju hektar ovanför saltgruvorna i Krakow.

➤ Den är så bra att jag beslutar mig för att åka dit dagen efter, även fast det är söndag och vingården skulle vara stängd. Väl framme vid Cianowice palatset möts jag av snygga vingårdar och en nybyggd anläggning. Till min glädje är det liv och rörelse, en lokal vin festival var i full gång.

För en dryg femtiolapp får man ett glas och kan gå från bord till bord och smaka de lokala odlarnas viner. Jag får här en pratstund med Novas ägare Marcin Adamowicz och Lukasz Bartkowicz. Även vinmakaren Marcin Niemiec är på plats för att hålla sitt eget vin, liksom Winnica Amonit. Här pratar vi om rena snygga viner, gjorda med omsorg, fast i liten skala.

Palatset var i ruiner när familjen Adamowicz tog över det 2012 och har varsamt renoverats sedan dess. I dag används det för events och gästrum, förutom familjens bostad.

Winnica Srebrna Góra är namnet på ett vin som redan i Warszawa dök upp lite varstans på vinlistorna och i annonser. Srebrna Góra ligger utanför Kraków, vid foten av Kamaldulenser-klostret i Bielany. Med sina 28 hektar är det klart en av de största producenterna i landet. Här finns det anor tillbaka till 1000-talet då munkarna i klostret framställde vin, men de senast registrerade odlingarna är från 1660.

Sedan förfallet av polens vingårdar hade marken legat i träda. Två entreprenörer och kompisar, Mikołaj Tyc och Mirosław Jaxa Kwiatkowski skickade en förfrågan till klostrets överhuvud om att få arrendera marken och sätta i gång verksamheten. Efter viss tvekan fick de tillstånd och nyplanteringarna sattes igång 2008. Först i liten skala och 2011 gjordes de första vinerna under Agnieszka Rousseaus ledning. Resultaten ansågs så bra att större planteringar skedde 2015. Vinerna görs inne i klostret, vilket är lite knepigt då munkarna vill vara ifred och inte ha en massa folk springande där. Och gudsförbude, inga kvinnor! Enoturismen är begränsad till en liten glaslåda i vingården där en visserligen rar, men inte direkt vinkunnig dam tar emot. Vingårdarna är snygga och välvårdade, en staty av beskyddaren St. Martin står prominent i ett av vinfälten. Det sägs att ett besökscentrum är under uppbyggnad och ett närliggande partytält skvallrade om att det ibland pågår lite fler aktiviteter.

Vinerna är på det stora hela hyggliga, men inte mer. Här har det satsats på kvantitet snarare än kvalitet.

Ingen skugga över Agnieszka Rousseau som konsultade i början, hon är inte inblandad längre, utan har fullt upp med sitt eget projekt Winnica Wieliczka som också ligger några mil utanför Krakow. Läter namnet bekant är det för de världsberömda saltgru-

vorna som ligger där och tar emot tusentals besökare årligen.

Faktum är att vingården ligger rakt ovanför saltgruvans gångar. Tillsammans med maken Piotr Jaskola driver Agnieszka antagligen Polens mest berömda vingård, förutom Turnau. Kompromisslöst gör de sina viner på biodynamiskt odlade druvor, enbart Vitis vinifera, på de 7 hektar de disponerar. Inte ens solaris har fått godkänt utan riesling, gewurtztraminer, chardonnay, gröner veltiner, muscat, merlot, cabernet franc och pinot noir står på vinlistan.

Agnieszka är lite av en legend i Polen. Utbildad i franska Montpellier, har hon arbetat på vingårdar över hela världen. Eller som hon själv uttrycker det:

– Som en flygande vinmakare har jag tipsat andra om hur de inte ska förstöra sitt vin.

Vinerna är genomgående bra, några kanske lite mer udda, men det är kul med vinmakare som tar ut svängarna med stort självförtroende. Vad sägs om cuvée regis, en blandning av merlot och pinot noir? Eller cuvée seraf, chardonnay, sauvignon blanc och pinot gris? Vingården startades för tio år sedan då Piotr körde förbi området och såg vilka fantastiska möjligheter det fanns. Höjden är 420 meter över havet och lutningen 60 grader.

”I Polen är man inte bara vinmakare utan även bonde. Investeringarna i mark och vineri kräver mycket pengar och det kommer ta 15–20 år innan de kan räkna med att få någon avkastning”

Winnica Jura är en annan trevlig bekant-skap. Marcin och Joanna Miszczak startade vingården för åtta år sedan. Marcin har en minst sagt brokig bakgrund. Som 13-åring emigrerade familjen till USA där han växte upp. Efter studier hamnade han som politisk analytiker i Washington. Därefter startade han ett teknikföretag som blev även det blev framgångsrikt. Där hamnade han i en livskris, sålde allt och flyttade till Argentina där han lärde sig dansa tango. Blev sedan tangelärare och reste världen runt på uppvisningar och tangofestivaler. Tiden i Argentina lärde honom mycket om vin och när han träffade sin blivande fru Joanna, utbildad sommelier, klingade en klocka. Vi ska göra vin!

Polen var inte det första valet, det erkänner han, men landets EU-inträde avgjorde saken, plus att delar av familjen hade flyttat tillbaka. – Min mamma hade flyttat till Krakow och jag älskade staden från första början. Jag

har alltid gjort saker till 200 procent och här fanns det möjligheter, säger Marcin.

Steket från analytiker, teknikföretagare, tangelärare till vinmakare är onekligen långt och lite udda, men det finns en beslutsamhet hos Marcin som imponerar.

I Polen är man dock inte bara vinmakare utan även bonde. Investeringarna i mark och vineri kräver mycket pengar och det kommer ta 15–20 år innan de kan räkna med att få någon avkastning. De 15–16000 flaskorna de producerar årligen räcker inte, därför satsar Marcin och Joanna hårt på ekoturism, bröllop och middagar, för att få det hela att gå runt. Samtidigt säljs allt vin direkt från gården så han slipper mellanhänder. Egendomen är mycket välskött och vinerna riktigt bra.

Amerikanen Mike Whitney på Winnica Adoria är född i Kalifornien och flyttade som vuxen till staten Washington, där vinintresset ➤



1

- 1. Winnica Juras vingårdar ligger vackert bland rapsfälten.
- 2. Anläggningen är liten men räcker för de 16 000 flaskorna de producerar. Företagsevent och bröllop drygar ut kassan.
- 3. Marcin och Joanna Miszczak på Jura bestämde sig för att göra vin ihop.
- 4. Vinbutik, vinbar och restaurang. Mielżyński är ett måste-besök i Warszawa. Alla viner som säljs går att dricka till maten med 40 % påslag.

> väcktes. Ett jobberbjudande lockade honom 1995 till det lite yrvakna Polen, som då hade börjat öppna upp sig efter kommunismen. Det ökande vinintresset gjorde att han så småningom började leta efter möjligheter att investera i en vingård. Det tog honom tio år innan han med hjälp av specialister och efter noga analyser fann vad han letade efter. Utanför Wrocław, i byn Zachowice, föll bitarna på plats. Första vinet gjordes 2008 då rankorna fått den nödvändiga åldern. Han planterade chardonnay, pinot noir, riesling och bacchus. Bacchus är han ensam om i Polen, men resultaten i Tyskland och framför allt England gav honom inspirationen. De ursprungliga tre hektar han planterade är i dag uppe 12 hektar, han hyr mark av grannar och köper en del druvor, framförallt dornfelder. Han har investerat stort i ett tiptopp utrustat vineri med senaste utrustningen från Italien. Adoria är faktiskt för tillfället det enda polska vinet som är tillgängligt på den svenska marknaden. Vinfolket driver vinbarer i

Stockholm och Köpenhamn samtidigt som de importerar viner de gillar. Via deras sida vinfolket.se går det enkelt att beställa hem vinerna. Jag hade inte möjlighet att besöka Adoria under min resa i Polen, men provade vinerna på vinbaren på Kungsholmen. Jag blev mycket positivt överraskad över både pinot noir och chardonnay vinerna. När jag ringer upp Mike är han fylld av entusiasm och berättar hur resan har tagit honom igen svårigheter och glädjeämnen. Produktionen ligger i dag på cirka 60 000 flaskor per år och kommer att öka något. På frågan om de är ekologiska svarar han lite kryptiskt. – Vi gör vin som på 1940-talet, då fanns det inga kemikalier och konstgödsel. Så nära naturen som möjligt. Klimatet här är som i Champagne och Rheingau men vi slipper frostsador då det östliga läget ger en lite längre växtsäsong. Inga skador på 23 år! En annan polsk vinmakare med erfarenhet från USA är Piotr Stopczynski som studerat vid UC Davies och arbetat i Napa. Efter



2



3

återkomsten till Polen har han konsulterat och har gjort mycket för att höja nivån på landets viner. Idag är han ansvarig för vinerna på lyxiga Palace Mierzecin, ett spa-hotell nära Szczecin (Stettin) i norra Polen. Andra vinhus att hålla ögonen på är Jakubów, Skarpa Dobrska, Kojder och De Sas. Den sistnämnda är biodynamisk och har satsat stort på att framställa vinerna i georgiska qvevris. Precis när jag skriver det här får jag meddelande att en ny producent, Winnica Charbielin släppt sina första viner för en samling journalister och vinmakare. Med sina 27 hektar är de Polens näst största vinodlare och en jättesatsning. Det säger mycket om framtidstron i Polen. För att sammanfatta mina intryck av Polen som vinland, är det mycket större och intressantare än jag kunde förutse. Det är fortfarande en ung industri med en del lycköskare som förstör för de seriösa, men det är en mognande marknad och lite cyniskt kan man konstatera att klimatförändringarna faktiskt spelar de polska vinodlarna i händerna.



4

VINBARER I WARSZAWA

Mielżyński
Finns på två ställen i staden och är både butik och vinbar/restaurang. De importerar även viner så utbudet är väldigt stort.
Mer info: mielzynski.pl/en

Ale Wino
En oas i storstaden. Man kliver in genom en portal, går över en bakgård och hamnar i ett vinparadis.
Mer info: alewino.pl/en

Brać Polish Wines
Nyöppnad bar som satsar helhjärtat på att enbart servera polska viner.
Mer info: facebook.com/bracpolskiewina

Barawino
Finns både Warszawa och Krakow. Har ett stort utbud av viner från Polen och resten av världen. De ägs av vinimportören Kondrat som har vinaffärer flertalet polska städer.
Mer info: marekkondrat.pl eller barawino.pl

Dyletanci
Exklusiv restaurang och vinbar. Har Polens största urval av viner, främst från Frankrike.
Mer info: dyletanci.pl/en