

Mnich winem płynący

Data publikacji: 3.12.2011 17:00

Winnica wymaga pracy. Nim winorośl obrodzi w pożądaną smak wina, mija wiele lat pracy. Sylwia i Roman Gabryś swoją winnicę założyli w 2006 roku. Dziś już winem częstują, ale na "perełki" z tej winnicy, przyjdzie czekać latami.

Wino jest jak dziecko, trzeba go stale doglądać, pielęgnować, a jego prawdziwy obraz będzie można zobaczyć najwcześniej dopiero po kilku latach. Sylwia i Roman Gabryś kilka lat temu przeprowadzili się do Mnicha na Śląsku Cieszyńskim i pielęgnacji winorośli poświęcili całe życie. – **Nim właściwe wino trafi na stoły, mijają lata. Najlepsze winnice pracują na butelkę wina o niepowtarzalnym smaku kilka pokoleń. Mamy nadzieję, że nasze dzieci będą już miały wytypowane wino Mnich o niepowtarzalnym smaku. My póki co eksperymentujemy** – mówi Sylwia Gabryś. Jednak winnica Gabrysiów, to nie tylko eksperymentowanie. Właściciele chętnie praktykują enoturystykę, a ich marzeniem jest propagowanie tego rodzaju turystyki w naszym regionie. – **Podróżowaliśmy po Toskanii, dużo się uczyliśmy. I byliśmy bardzo zaskoczeni, kiedy od Włochów usłyszeliśmy, że jeśli robimy wino powinniśmy je przywieźć ze sobą, bo wina z naszego klimatu mają niepowtarzalny smak** – opowiada Sylwia Gabryś.

Najlepiej w naszym klimacie wychodzą białe wina. To domena chłodniejszych klimatów. Jednak w Mnichu robi się też czerwone wino. W tym roku Gabrysiowie z dumą rozkoszują się smakiem Regenta – szlachetnego czerwonego wina, które wyszło doskonale. – **Minęło kilka lat od założenia naszej winnicy i już mamy dobre wino** – dodaje Roman Gabryś.

Na razie winnica ma 1,2 hektara, docelowo jej właściciele chcą aby rosła winorośl obejmowała 2,5 hektara. Jednak pielęgnacja winorośli i robienie wina to nie wszystko. Gabrysiowie chcą, aby w winnica żyła przez cały rok. Dlatego też planują w przyszłości otworzyć w Mnichu enoturystykę. Tu będzie można przyjechać na wakacje i uczyć się jak robi się wino, jak je się podaje, a może nawet będzie można zażyć winnej kąpieli. – **Całe życie się toczy wokół wina, bo to coś więcej, niż zbiór owoców i przygotowywanie trunku. To pewien sposób na życie** – mówi Sylwia Gabryś.

Niestety prowadzenie winnicy wiąże się również wbrew pozorom z wielką biurokracją. – **Daliśmy nie lada wyzwanie tutejszym urzędom, bo winnica na Śląsku Cieszyński na taką skalę to fenomen, my uczyliśmy się robić wino, a urzędnicy postępować z taką działalnością. Przetarliśmy szlaki innym teraz będzie łatwiej** – mówią z uśmiechem Gabrysiowie i dodają, że współpraca z urzędnikami układa się bardzo dobrze. Teraz Wino Mnich czeka na banderole i będzie mogło trafić na sklepowe półki. Wino Mnich kosztować będzie ok. 20-35 zł. – **Cena uzależniona będzie od gatunku wina** – dodają. A jest w czym wybierać winnica szczególnie poleca w tym roku wino Regent, Aurora, Cascade czy Leon Millot...

Póki co wina Mnich można skosztować na degustacjach. Najbliższa w „Chacie nad Wisłą” w Ustroniu – Nierodzimiu już 10 grudnia (sobota) o godz. 17.00. Więcej informacji i szansa na zdobycie zaproszeń na ten niezwykle wieczór już niebawem! Chcesz wiedzieć więcej na temat winnicy wejdź na www.winnicamnich.pl.

Dorota Kochman