



intervista: Julia Wollner

VINCENZO MARSADRI

właściciel **Cantiny Marsadri**,
urodzony w Puegnago del Garda
(Włochy) 3 sierpnia 1932 roku

Korzenie rodzinnej firmy Cantina Marsadri sięgają północy Włoch, a dokładnie – Jeziora Garda, niezwykle malowniczego regionu Italii. Została założona w 1879 roku. Swoim klientom oferuje wina wysokiej jakości, w tym wina niesprzedawane w systemie wielkiej dystrybucji.

Cantina produkuje około 100.000 butelek wina rocznie, sprzedawanych zarówno we Włoszech, jak i za granicą. Ceniona jest także oliwa z oliwek produkowana przez Cantinę Marsadri – charakteryzuje się ona świeżym, harmonijnym smakiem. W ofercie firmy znajduje się szeroka gama win DOC typowych dla okolic Jeziora Garda, począwszy od Lugana czy Garda Classico Chiarretto i Rosso, przez Garda Classico Gropello czy Garda Marzemino i Garda Classico Rosso Superiore.

Julia Wollner: Czy produkcję win jest w Waszym przypadku tradycją rodzinną? Jeśli tak, to kiedy się ona rozpoczęła?

VM: Nasza rodzina pracuje w sektorze winarskim już od kilku pokoleń. Z okazji 150. rocznicy zjednoczenia Włoch Cantina została wpisana do Rejestru Włoskich Firm z Wieloletnią Tradycją. Jej historia sięga roku 1879. Można powiedzieć, że urodziłem się w wytwórni win – jako szóste i ostatnie dziecko Angela – podobnie, jak moje cztery siostry, które od zawsze zajmowały się uprawą ziemi, najpierw z dziadkiem, a następnie z ojcem. Później kontynuowałem działalność

samodzielnie. Ożeniłem się i – mam wielkie szczęście! – moja żona także pokochała tę pracę. Spędziliśmy wspólnie wiele lat nie tylko jako małżeństwo, ale także współpracownicy, kierując rozwojem firmy.

JW: Ziemia dostarcza nam wielu różnych owoców, a na obszarach wokół Jeziora Garda uprawia się liczne gatunki.

VM: Tak, na okolicznych wzgórzach, nad brzegami Gardy, rolnictwo i rybołówstwo zawsze były dość dobrze rozwinięte; rolnicy dbali, by zakładane winnice i gaje oliwne były coraz rozleglejsze. Umiarkowany klimat – rześkie noce, względnie ciepłe dni, z niewielkimi zmianami na przestrzeni pór roku – sprzyjał uprawie ziemi i rybołówstwu, pokrywając urokliwe wzgórze kolorami przystosowanej do tamtejszych warunków roślinności. Pamiętam, gdy jako dzieci biegaliśmy wśród drewnianych rusztowań winnicy podczas przycinania winorośli, pamiętam słodycz dojrzałych gron, które wyslizgiwały się z kobiecych rąk, a które my pospiesznie zbieraliśmy naszymi drobnymi palcami. Pamiętam zapach moszczu gronowego podczas procesu fermentacji w drewnianych kadziach w piwniczce wiejskiego domu i starą ręczną pompę do dekantacji wina. A później: beczki ładowane na drewniany wóz i wyprawy w celu dostarczenia wina – niełatwe! Do miejsca przeznaczenia docierało się zawsze po długiej pielgrzymce...

JW: Jakie ma Pan wspomnienia z dzieciństwa, związane z winem i rodzinną firmą?

VM: Już od małego pomagałem rodzinie w uprawie pól, zawsze kochałem ziemię i zawsze z zachwytem obserwowałem, jak wydaje ona owoce, a później, jak te owoce – wonne i soczyste – dojrzewają. Każda pora roku, każdy rok jest inny: słońce, wiatr, deszcz znacząco wpływają na proces dojrzewania winogron. Wiele czasu spędzałem, bawiąc się z przyjaciółmi wśród rzędów winorośli. Wiotka gałązka, której oba końce były przymocowane do metalowego prętu, w ciągu kilku tygodni obsypywała się małymi, zielonymi pączkami. Rosła powoli, w nocy pokrywając się rosą. Rozwijały się duże, delikatne liście, a pędy splatały się ze sobą niczym kręcone, rozczochrane włosy. Obserwowanie winorośli, tego, jak powstają grona podobne do niewielkich kulek, sprawiało nam radość tak, jak obserwowanie barw, które, po nocy, każdego ranka wydawały się inne. Zielonkawe winogrona przybierały kolejno odcienie czerwieni, żółci, granatu, aż stawały się złote – jeśli należały do odmiany białej, lub ciemnoniebieskie, prawie czarne – jeśli do czerwonej. Wątła sadzonka w krótkim czasie przeobrażała się w duże, kwitnące młode drzewko, które dawało nam z siebie to, co najlepsze.

JW: Jak zarządzało się firmą kiedyś, a jak robi się to teraz?

VM: Wiele lat temu większość prac wykonywało się podczas różnych faz produkcji: winifikacja była tą najważniejszą i najtrudniejszą, kosztowała najwięcej energii. Wszystko koncentrowało się na pracy w wytwórni. W ostatnich latach większy nacisk położono na sam surowiec – winogrona. Oprócz wprowadzania do winifikacji udoskonaleń technologicznych, więcej czasu poświęca się pracy w winnicy. Wdrożono szczegółową kontrolę ilościową, kontrolę gron i procesu dojrzewania. Zadbano o ukierunkowany i ścisły nadzór uprawy winorośli, ponieważ podstawą dobrego wina jest zawsze jakość winogron i gleby, a także warunki klimatyczne. Na osobną uwagę zasługuje wyposażenie winnicy.

Gdy pomyślimy o tym, jak wyglądała uprawa kiedyś, a jak wygląda teraz, z łatwością dostrzeżemy, że dziś dysponujemy narzędziami, które ułatwiają każdy etap pracy. Winobranie wspomagają doskonale przystosowane maszyny – choć wciąż uważa się, że niektóre odmiany winogron powinno zbierać się ręcznie do małych skrzynek, by uniknąć przedwczesnego zgniecenia owoców.

Jesteśmy zaopatrzeni w specjalne lodówki, które wykorzystujemy przy winifikacji. Pozwalają kontrolować temperaturę tak, by moszcz – w nadzorowanym i powolnym procesie fermentacji – zyskał najszerzą gamę zapachów i paletę właściwości organoleptycznych.

Nowoczesne metody butelkowania umożliwiają pobranie butelek z maszyny, ich umycie i sterylizację, napełnienie, korkowanie, kapslowanie i opatrywanie nieskończoną liczbą etykiet, aż po załadunek do kartonów gotowych do wysyłki.

Nasza firma zawsze sporo inwestowała. Innowacje technologiczne są niezbędne, by zagwarantować najlepszą jakość i konserwację produktu, a także by pozostać konkurencyjnym na rynku.

JW: Całe życie prowadził Pan firmę zajmującą się uprawą winorośli. Czy ma pan również inne doświadczenia zawodowe? Jeśli tak, to czy pomogły one Panu w pomyślnym zarządzaniu firmą?

VM: Całe swoje zawodowe życie poświęciłem zarządzaniu wytwórnią win. Pani, Pani Julio, to może wydać się mało znaczące, bo jest Pani jeszcze bardzo młoda, ale ostatnie pięćdziesięciolecie przyniosło ze sobą wiele innowacji technologicznych o szerokim i istotnym zasięgu; być na bieżąco – to nie lada wyzwanie. Tylko ciągła modernizacja pozwala utrzymać stały standard jakości. Poświęciłem temu większość swojej energii.

JW: Patrząc na swoje życie z dzisiejszej perspektywy – czy zmieniłby Pan ścieżkę kariery? Jeśli mógłby Pan wybrać inny zawód, zrobiłby Pan to?

VM: Nie, nie wybrałbym innego zawodu. Prawdą jest,

że to, czym się zajmuję, przyszło samo. We Włoszech jest dość powszechne, że dzieci kontynuują tradycje rodzinne. Często syn adwokata instynktownie idzie w ślady ojca. Ja jednak szczerze pokochałem pracę w wytwórni win. Usatysfakcjonowała mnie w pełni, zostawiając mi również niezbędną przestrzeń dla rodziny i moich pasji.

JW: Ja jednak zastanawiam się: jeśli całe życie zajmujemy się jedną rzeczą, to czy nie jest trudno, by pozostała ona naszą pasją?

VM: Wszystko zależy od charakteru człowieka. Dla osoby, która nie potrafi zaryzykować i dla której praca nie stanowi szczególnie ważnej części życia, wszystko staje się nużące i niesatysfakcjonujące. Zawsze starałem się dostrzegać pozytywne strony tego, co mnie spotyka, angażowałem nieustannie moje myśli i siły na rzecz samorozwoju, zachowania sprawności umysłu, choć niestety musiałem przerwać edukację po szkole podstawowej. Optymizm sprawił, że każdą rzecz, za którą się zabieram, wykonuję z pasją. Dzisiaj kocham swoją pracę tak bardzo, jak kochałem ją, gdy byłem dzieckiem, choć oczywiście w inny sposób.

JW: W trudnych momentach, kiedy może chciał Pan rzucić wszystko, jaka myśl sprawiła, że nie zszedł Pan z wytyczonej ścieżki?

VM: Najtrudniejszym momentem był z pewnością początek lat osiemdziesiątych, kiedy to we Włoszech wybuchł skandal w związku z zagrażającym zdrowiu i życiu stężeniem metanolu w winie. Mimo że żadna wytwórnia w naszym regionie nie była nawet w najmniejszym stopniu podejrzewana, zanotowaliśmy nagły spadek sprzedaży. Ucierpiał cały rynek wewnętrzny i zagraniczny. Konsumenci byli przerażeni i nie było w tym nic dziwnego. Wiele małych firm, jak nasza, musiało poświęcić dużo energii, by odzyskać zaufanie klientów. Za błędy niewielu, drogo zapłacił cały uczciwy sektor winiarski. To był bardzo trudny okres przede wszystkim dlatego, że my również czuliśmy się ofiarami. Oczywiście nie załamaliśmy się, przekonani o naszej uczciwości,



zakasaliśmy rękawy i ruszyliśmy do pracy. Powoli odzyskaliśmy zaufanie naszych klientów.

JW: Jak zmieniają się ludzkie gusta na przestrzeni lat? Zauważył Pan istotne zmiany dotyczące wyboru wina i sposobu jego picia?

VM: Odpowiedź na to pytanie łączy się z odpowiedzią na pytanie poprzednie. Właśnie w konsekwencji tego przykrego zdarzenia, we Włoszech narodziła się nowa kultura picia wina. Konsumenci zaczęli zwracać większą uwagę na jakość, a także miejsce i technikę produkcji wina. Ich udział stał się bardziej aktywny: z widzów i konsumentów produktu przeobrazili się w aktorów. Biorąc odpowiedzialność za swoje wybory, ukierunkowali cały łańcuch produkcyjny sektora winiarskiego.

W ostatnich dziesięcioleciach pojawiły się różne szkoły i kursy przygotowujące świetnych enologów, szefów wytwórni, kierowników produkcji. Zmienił się również konsumenci: dorośli, są bardziej odpowiedzialni i zwracają większą uwagę na to, co degustują.

JW: Czy zależało Panu, by dzieci kontynuowały tradycję zarządzania firmą?

VM: Tak, sprawia mi to wielką radość. Porzucenie firmy z długą historią równałoby się utracie rodzinnych korzeni. W tym zawodzie, podobnie jak w innych ściśle związanych z przyrodą, z pracą na wsi, doświadczenie jest nieodzowne, by móc kontynuować działalność. Doświadczenie przekazuje się z pokolenia na pokolenie.

JW: Gdy ktoś przychodzi do Waszej firmy dzisiaj, co mu pokazujecie?

VM: Nasza wytwórnia jest zawsze otwarta dla zwiedzających, mówiących różnymi językami. Można zobaczyć ją z przewodnikiem. Proponujemy degustację win wraz z typowymi produktami regionu, tak, by móc w pełni odkryć bogactwo aromatów naszych win. Nasi pracownicy, po uprzedniej rezerwacji, towarzyszą zwiedzającym podczas relaksującego spaceru po winnicach.

JW: Proszę opowiedzieć nam coś o swoim pięknym regionie. Co oferuje on turystom, prócz doskonałych win?

VM: Okolice Jeziora Garda, idealny cel wakacyjnych podróży, kryją obszary rzadkiego piękna. Gdziekolwiek zwiedzający nie spojrzy, znajdzie niezwykle, urokliwe krajobrazy. Wiosenne dni z bryzą wiejącą od jeziora, słoneczne i upalne dni letnie, które zachęcają do kąpieli w przejrzystych wodach... Nie zapominajmy też o jesieni i różnych odcieniach żółci, purpury, brązu. I wyjątkowych zachodach słońca. Natomiast łagodna zima gwarantuje odprężenie i zapomnienie, gdy płatki śniegu, niczym biały welon z mąki, pokrywają świat, tworząc koronkowe wzory. To krajobraz. A są przecież jeszcze zabytki, muzea, kościoły i miejsca historyczne... Nie muszę mówić nic więcej: pobyt tu na pewno Was zachwyci!

JW: Jakich wskazówek mógłby Pan udzielić Polakom, których interesują włoskie wina, ale którzy mają niewielkie doświadczenie w ich picciu? Jak docenić dobre wino? Jak je wybrać? Jak je pić?

VM: Na Pani pytanie można udzielić wielu różnych odpowiedzi. Od kursów degustacji po publikacje na temat win i gastronomii w ogóle – wszystko jest przydatne, niezbędne do zrozumienia i przyswojenia wiedzy koniecznej, by podążać w kierunku poznania jakże różnorodnego i wieloaspektowego świata win. Techniki uprawy, produkcja win, ich degustacja są rzetelnie opisane w wielu fachowych książkach, których nie może zabraknąć w bibliotece świadomego konsumenta. Kursy, w tym także kursy gotowania, pomagają odkryć cechy jakościowe i strukturę win.

Pozwolę sobie udzielić osobistej rady, choć może trochę niepopularnej. Używajcie Internetu: szukajcie, czytajcie, gromadźcie informacje – nawet te, które wydają się wam śmieszne i nieznaczące. Warto też korzystać ze stron internetowych winiarni i firm winiarskich. Piszcie do nas, zadawajcie pytania, opisujcie to, co was nurtuje, co szczególnie ciekawi. Otrzymacie wyczerpujące odpowiedzi, które uświadomią Wam, jak wieloaspektowy, złożony i wręcz poetycki jest świat win.

Nigdy nie przestaje się odkrywać sekretu zamkniętego w butelce. Stąd nasze motto: Wino jest jak książka – kryje w sobie emocje.

Dziękuję, Pani Julio, za danie mi możliwości spotkania z Polakami za pośrednictwem „La Rivisty”. I oczekuję Was wszystkich, drodzy czytelnicy, nad Jeziorem Garda! Z radością otworzę przed Wami bramy mojej Cantiny. Do zobaczenia!

www.cantinamarsadri.pl

(wywiad w wersji oryginalnej na stronie 107)

