

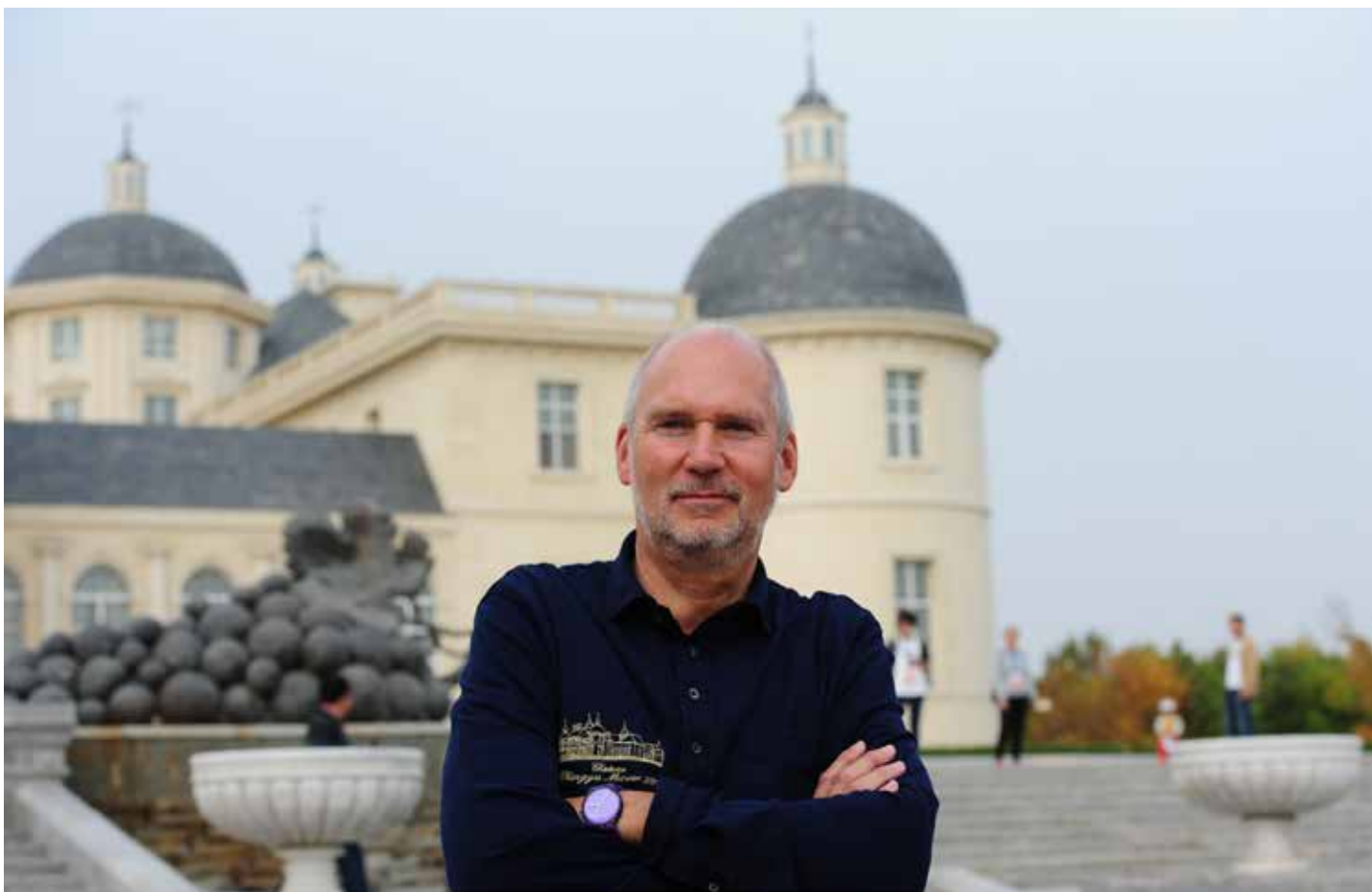
# Ciągle uczę się chińskiego

**Lenz M. Moser V** to członek zasłużonej winiarskiej rodziny z Austrii. Jego dziadek Lenz III zrewolucjonizował sposób uprawy winorośli w Europie. Lenz V zarządzał jedną z bardziej znanych austriackich winiarni Lenz Moser, był przedstawicielem kalifornijskiego producenta Mondavi w Europie, prowadził firmę importerską. W 2013 roku rozpoczął projekt Changyu Moser XV w chińskiej prowincji Ningxia. Z Lenzem M. Moserem V rozmawia **MACIEJ ŚWIETLIK**

**Jak to się stało, że w 2005 roku zaczął pan współpracę z wiodącą chińską winiarnią Changyu?**

Mój przyjaciel polecił mi Chiny jako region winiarsko interesujący. Zbiegło się to w czasie z powstawaniem dwóch moich firm: austriackiej, by produkować grüner veltlinera, i importerskiej o zasięgu europejskim. Ów znajomy namawiał mnie do stworzenia projektu z zupełnie innej beczki. Zacząłem więc podróżować do Chin, odwiedziłem tam dziesięciu najważniejszych producentów wina. Changyu od razu wydało się najlepsze. Z dwóch powodów: po pierwsze, powitała mnie tam czarująca dama, pani Tan, posługująca się perfekcyjnym angielskim, co było o tyle istotne, że we wszystkich pozostałych miejscach trzeba się było porozumiewać przy pomocy tłumacza. Druga – i może ważniejsza – przyczyna to duch eksperymentu i otwartość, jaką prezentowali zarządzający Changyu w osobach panów Zou i Sun. Z całą trójką jestem w stałym, niemal codziennym kontakcie od 15 lat.

Pierwsze dziesięć lat było jak wyboista ścieżka uczenia się siebie nawzajem. Zajmowałem się wtedy głównie importem chińskich win do Europy i ich marketingiem. Muszę przyznać, że ze średnim rezultatem, bowiem wina chińskie w tamtym czasie były, łagodnie rzecz ujmując, zbyt drogie wobec jakości, jaką reprezentowały.



Laurentz M. Moser V, austriacki winiarz w Państwie Środka

Chiny to nie  
jest kraj dla  
mięczaków.  
Biznes w Chinach  
uznawany jest za  
sztukę walki.

Przełom nastąpił w 2013 roku podczas wiosennej telekonferencji, która odbyła się między mną a trojgiem chińskich partnerów. Alternatywa była taka: albo zaprzestajemy eksportu do Europy, bo trudno tu mówić o sukcesie, albo kompletnie zmieniamy zasady gry. Rozmowa dotarła do punktu, w którym „Lenz” jako uznany winiarz z jednej z najstarszych austriackich rodzin winiarskich będzie robił wino w Chateau Changyu Moser xv (15 odnosi się do miejsca w linii rodowej, jakie zajmuje Lenz V). Chateau nosiło imię Changyu zgodnie z zapisami długoterminowego kontraktu, a same zabudowania powstały w 2009 roku. Już wtedy Ningxia wydawał się najbardziej obiecującym spośród chińskich regionów winiarskich.

We wrześniu 2015 roku miałem polecieć do Ningxia, by zrobić pierwszy rocznik. Zdecydowałem się wyruszyć trzy tygodnie przed umówionym terminem. To dało mi możliwość odwiedzenia 35 najlepszych winiarni w regionie. Poznałem ludzi, winnice i klimat. Z perspektywy czasu wydaje mi się, że był to kluczowy moment i warunek konieczny, by produkować wino wysokiej jakości od samego początku.

Zauważyłem, że w Chinach istnieje wymóg, by zbiory kończyły się przed Świętem Środka Jesieni. Wczesny zbiór owoców był jedną z przyczyn, dla których powstawały tu wina lżejsze o średnio 2 proc. alkoholu, niedojrzałe, o ziołowym charakterze.

Były pikantne, ale niezharmonizowane. W roku 2015 święto przypadało na początek października, na długo przedtem, zanim grona mogły osiągnąć pełną dojrzałość fenoliczną. Udało mi się przesunąć winobranie o dziesięć dni (także w następnych latach). W 2015 roku szczęście nam sprzyjało, bo wśród tych dodatkowych dni przydarzyły się dwa deszczowe, więc wszystko odbyło się naturalnie, bez nawadniania.

**Czy Chiny od początku wydawały się panu interesujące, jeśli chodzi o warunki uprawy i wytwarzania wina? A może było to bardziej wyzwanie?**

Chiny to wyzwanie, to nie jest kraj dla mięczaków. Biznes uznawany jest tam za sztukę walki, to nie żart. W tych warunkach musiałem się uczyć wszystkiego od nowa, ale potraktowałem to raczej jako przywilej, bo edukacja, jaką odebrałem w Europie, była nieco konserwatywna. W wieku 39 lat zacząłem pracować z rodziną Roberta Mondaviego w Kalifornii i Europie,



W Changyu Moser XV nie tylko wino inspiruje się stylem bordoskim

Fot. Chateau Changyu

tworząc dla nich siatkę eksportu. To dało mi możliwość zrozumienia kalifornijskiego ducha „damy radę”, w opozycji do postawy, która charakteryzuje się wyszukiwaniem problemów. W słonecznym stanie nauczyłem się postawy pozytywnej. Praca z Chińczykami jest próbą sił dla każdego przedstawiciela Zachodu, tym bardziej jeśli ma miejsce w samych Chinach. To trudne wyzwanie, które pokochałem. Podoba mi się duch współzawodnictwa, solidność biznesowych relacji i prędkość światła, z jaką wykonywane są decyzje, gdy już zostaną podjęte. Praca z moimi chińskimi współnikami jest dla mnie darem od losu, bo mam wiele szacunku dla kultury, która rozwija się od 5000 lat w tym samym języku i piśmie. Uczę się po raz trzeci mandaryńskiego (nadal próbuję) i uważam Chińczyków za jedną z najinteligentniejszych nacji na Ziemi.

Wracając do enologii. Mamy tu bardzo uzdolnionych winiarzy, kształconych na dwóch tutejszych uniwersytetach, z dużą wiedzą techniczną. Tym, co ja mogłem wniesić, było międzynarodowe doświadczenie, którego brakowało. Cały zespół enologiczny liczy trzy osoby, mamy też osobę zarządzającą winnicą – pan Zhou dołączył do nas, by zlikwidować naszą piętę achillesową, czyli usprawnić pracę w samej winnicy.

#### **W jakim stadium jest teraz chiński sektor wina?**

Mówiąc szczerze – w nie najlepszym, i to nie tylko z powodu COVID-19. W minionych latach produkcja cierpiała za sprawą boomu na rynku importerskim, ale w ciągu ostatnich dwóch lat nawet import wyhamował. W moim przekonaniu zarówno wina wytwarzane na miejscu, jak i te z importu nie oferują wystarczającej jakości w stosunku do ceny. Zakładam, że to jest korygowane.

Dwie firmy wylamują się z tego obrazu: australijski Penfolds i chińskie Changyu. Obaj producenci zapewniają doskonałą jakość, robią świetny marketing i mają tę moc, by realizować obraną strategię. Obie firmy stanowią modelowy przykład rozwoju dla chińskiego rynku, który bez wątpienia znowu nabierze tempa. Co więcej – wierzę, że w przyszłości Chiny będą największym rynkiem świata. Obecnie na pierwszym miejscu jest USA z 38 milionami hektolitrów, potem mamy Francję (30 mln hl).





Winnice w Ningxia, regionie położonym 1300 kilometrów na zachód od Pekinu

Od pierwszego dnia pracujemy z myślą, by nasze wina miały szczytę „chińskości”.

#### **A co spowodowało, że projekt został zlokalizowany w regionie Ningxia?**

Opinia ekspertów była taka, że ten region ma największy potencjał produkcji win o światowej klasie. Lokalne władze w połowie lat 80. ubiegłego wieku zdecydowały o przeorientowaniu gospodarki regionu – wcześniej opartej w całości na wydobywaniu węgla – na sektor turystyczny i rolniczy.

Warunki sprzyjają tu uprawie. Dzięki wysokości 1100 m n.p.m. mamy ciepłe dni i chłodne noce, co pozwala robić wina o dobrej kwasowości i niskim pH. Mamy tu 3000 godzin słonecznych rocznie, w porównaniu do 2200 w Bordeaux. Opady na pustynnym poziomie 200 ml rocznie możemy uzupełniać nawadnianiem z Żółtej Rzeki. Słuszność naszego wyboru potwierdzają winiarskie inwestycje z Chin, Australii i Francji, a także fakt, że 8 z 9 najlepszych chińskich win pochodzi z Ningxia.

#### **Dla polskiego czytelnika brzmi to wszystko, przepraszam za słowo, egzotycznie. Czy mógłby pan przybliżyć, jakie szczepy uprawia się w regionie i o jakiej skali mówimy?**

W regionie jest 35 000 hektarów obsadzonych winoroślą, z czego 80 proc. przypada na cabernet sauvignon, zaś 10 proc. na cabernet gerscht (pod tą nazwą funkcjonuje tu carménère). Pozostałe 10 proc. to różne odmiany czerwone i trochę chardonnay. Z tego arealu powstaje około 2 milionów hektolitrów rocznie, co daje w sumie niski zbiór. My kontrolujemy 250 hektarów, z czego 60 otacza samo chateau.

#### **W prowincji panuje jednak ekstremalnie kontynentalny klimat. Innymi słowy: zimy są mroźne. To z kolei wymaga okopywania winorośli o tej porze roku. Czy to duży koszt?**

To fakt, zimy są tu ekstremalne, temperatura dochodzi do  $-25^{\circ}\text{C}$ . Dodatkowa praca polega na przycięciu winorośli na przełomie października i listopada, następnie przysypaniu ich ziemią. Odkopujemy krzewy pod koniec marca następnego roku. To generuje 40 proc. kosztów pracy osobowej, które jednak nie są tu wysokie. Robotnikom rolnym płacimy 600 euro miesięcznie.

**Ambitny cel pana projektu to nie tylko wyprodukowanie najlepszego wina w Chinach, ale zrobienie w Ningxia wina, które zaistniałoby na międzynarodowej scenie na równych prawach z winami z uznanych regionów. Czy próbuje pan stworzyć jakiś charakterystyczny styl dla cabernetów z Ningxia?**

To nasz główny cel! Od pierwszego dnia pracujemy z myślą o tym, by nasze wina miały szczyptę „chińskości”, ale proszę pamiętać, że to dopiero mój piąty rocznik w regionie. Skupiłem się do tej pory głównie na stworzeniu naprawdę dobrego wina. I myślę, że możemy być dumni, iż zostało ono uznane za najlepsze w Chinach. A obecność naszych butelek w 40 krajach świata świadczy o szansach na rynkach międzynarodowych.

**Mój znajomy, szef eksportu jednej ze spółdzielni winiarskich, powiedział mi, że przez 10 lat współpracy z chińskim importerem nie wysłał tam ani jednej butelki białego wina. Nikt go nawet przez wszystkie te lata współpracy nie zapytał o białe. Czy czerwone wino nadal dominuje w Chinach? Czy mógłby pan przybliżyć nam specyfikę chińskiego konsumenta?**

Dziewięć na dziesięć wypijanych butelek to wina czerwone. Wiąże się to z faktem, że w chińskiej kulturze kolor czerwony ma bardzo pozytywne konotacje. Stąd też wynika przekonanie Chińczyków, że czerwone wino jest zdrowsze. Dominuje tu cabernet, który odpowiada za 80 proc. rynku. Zapotrzebowanie na białe wino jednak rośnie, co ma związek ze wzrostem znaczenia potrzeb konsumentek. Kobiety chcą czegoś nowego, czyli win białych i trochę rosé. Dlatego Chateau Changyu Moser xv wprowadziło z sukcesem, i to zarówno w Chinach, jak i na świecie, „białego caberneta” – klasyczne blanc de noir z cabernet sauvignon. Świetnie się sprzedaje w najlepszych londyńskich hotelach, ale też, dzięki Sławkowi [Sławomirowi Kojło – red.], w Polsce. To pierwszy biały cab, który ma zasięg globalny i jest zgodny z modnym profilem smaku, który wydają się doceniać klienci na całym świecie.

**Czy białe szczepy z Europy zawitają do winnic Changyu Moser XV?**

Tak, na pewno, ale proszę dać nam trochę czasu na opracowanie chińskiej mieszanki tych szczepów.

**Słyszałem, że miał pan w planach zasadzenie w Ningxia grüner veltlinera?**

Tak, miałem przywieźć krzewy w maju tego roku, ale w związku z ograniczeniami w podróżowaniu do Chin pojedę tam zbyt późno, by je zasadzić. Odbijemy to sobie w przyszłym roku. Już dziś wiemy, że to powinno się udać: ziemia i klimat w Ningxia sprzyjają veltlinerowi.

**A nie korci pana, by poeksperymentować z chińskimi odmianami?**

Zupełnie nie. Jedyną odmianą, którą tu zastałem i wiązałem z nią pewne nadzieje, to cabernet gernischt. To odmiana, która przybyła do Chin z pierwszym winiarzem Changyu, Austriakiem Freiherrm von Babo. Zaczął robić wino w Changyu w roku 1892, zaraz po powstaniu winiarni. Reputacja tego quasi-lokalnego szczepu została zrujnowana przez dwie kwestie. Po pierwsze, powstają z niego wina o mocno pikantnym charakterze, niepasujące do rynku międzynarodowego. W Ningxia uwydatnia się to szczególnie, bo krzewy są zawiirusowane, skutkiem czego liście obumierają, jeszcze zanim dojrzeją owoce. Efektem tego są nieprzyjemnie ziołowe aromaty. Druga historia jest taka: kiedy Jancis Robinson pisała swoją ampelograficzną księgę, poprosiła mnie o przesłanie jej liści do zbadania – nie wierzyła w lokalność odmiany. Okazało się, że odmiana jest tożsama z carménère.

**Chińską gospodarkę często postrzega się jako opartą na intensywnej eksploatacji zasobów naturalnych. Czy stosuje pan może jakąś formę bardziej zrównoważonej produkcji?**

O tak, myślimy o tym. W Changyu Moser przechodzimy na biodynamikę, chcemy dać przykład w regionie. Zmieniamy butelki na lżejsze, rezygnujemy też z używanych tu kiedyś metalowych etykiet, zostaną tylko papierowe. W planach jest osiągnięcie neutralnego śladu węglowego.

**To brzmi progresywnie, zabawmy się zatem w futurologów. Jak będzie wyglądał chiński sektor wina za dwadzieścia lat?**

Proszę spojrzeć na Kalifornię sprzed 20, 30 lat. Chiny się rozwiną, profesjonalizują. Kierunek wyznaczą producenci z wizją. Tacy jak w Changyu.

Przechodzimy na biodynamikę, zmieniamy butelki na lżejsze, rezygnujemy też z używanych tu kiedyś metalowych etykiet.