



Manufaktura Maurera

Łąckie zapachy

Do małej wioski Zarzeczce droga prowadzi przez mostek na rwącym Dunajcu. Wąska droga przez wieś, przy końcu której przez bramę wjeżdża się na teren gospodarstwa Krzysztofa Maurera. Tu mieści się pierwsza i jak dotąd jedyna legalna destylarnia słynnej łąckiej śliwownicy, a także tłocznia soków. Właściciel mieszka przy destylarni, pod domem ma piwnicę, w której w dębowych beczkach dojrzewać będą okowity z jabłek i śliwek. Do Zarzeczca w czasach II wojny światowej przeprowadził się dziadek pana Krzysztofa, tu znalazł żonę i osiadł na jej gospodarstwie. Wyniósł się z Łącka, gdyż z racji niemiecko brzmiącego nazwiska, okupant nachodził go, podtykając do podpisania volkslistę. Na Dunajcu jeszcze nie było mostu, więc do Zarzeczca nie łatwo było się dostać, a i nikt tam

nie zaglądał. Bo poza sadami owocowymi nic tam ciekawego nie ma. To znaczy jest od pokoleń wyrabiana śliwownica, ale po nią akurat nie trzeba było jeździć z Łącka, bo w tym regionie z dziada pradiada górale pędzą śliwki niemal w każdej chałupie.

Tłocznia i destylarnia jest w budynkach dawnego gospodarstwa rolnego. Nowy zakład powstał w 2002 roku, a kolumnę do destylacji zakupiono dopiero w 2011 roku. Jest to mały aparat, na 250 l, niemieckiej firmy Holstein, tylko trzy półki i deflegmator, zresztą trzecia półka wykorzystywana jest rzadko, tylko do śliwownicy butelkowanej z mocą 70%. Pozostałe destylaty mają 50%, a oferta obejmuje już ponad 20 trunków: dwie śliwownice (50% i 70%), dwie gruszkowice (mieszana i Williams), dwie po-

rzeczkowice (czarna i czerwona), aroniowicę, borówkowicę, brzoskwinowicę, czereśniowicę, wiśniowicę, malinowicę, morelowicę oraz wiele jabłkowic (mieszana, rubinowa, boskoop, cesarz Wilhelm, golden delicious, landsberska oraz z maceratami ziół – mięty i melisy).

Fermentacja odbywa się w specjalnych pojemnikach, podobnie maceracja moszczu i ziół. Nastawy wynoszą po 1000 l. Czas fermentacji to, w zależności od owocu, 4-8 tygodni. Cykl destylacji trwa 2,5-3 godzin. W piwnicy na napełnienie czeka 10 beczek po 200 l.

Firma zatrudnia ok. 30 osób. Poza wyśmienitymi destylatami produkuje cydr i wina owocowe (dziewięć rodzajów), a przede wszystkim naturalne, tłoczone soki z certyfikatem bio – jest ich ponad 20. (Ł)



Wytwórnia okowit i win owocowych

www.manufakturamaurera.pl



P.P.U.H Tłocznia Maurer
Krzysztof Maurer
Zarzecze 1, 33-390 Łącko
tel. 018 444 64 27
www.maurer.com.pl
www.lackieogrody.pl



- No tak jest, ale tam widocznie są inni politycy. U nas w regionie jak ktoś mówi, że trzeba zalegalizować śliwowicę, to słyszy – zrób jak Maurer, on się sam zalegalizował.

- **Jak pan to zrobił?**

- W 2004 roku zaangażowałem się w temat legalizacji śliwowicy. Przynosiłem politykom rozwiązania z innych krajów, sam jeździłem – podglądałem jak to tam funkcjonuje. Przy okazji uczyłem się wiele na temat produkcji. Chciałem organizować na wsiach

jest, jak jest. A niestety nie jest. I to działa destrukcyjnie na cały region. Może ktoś wreszcie zrozumie, że legalizacja da szansę konkurować jakością. Teraz konkurujemy ceną – moja śliwowa kosztuje 100 zł za pół litra, a sąsiadów kosztuje 40 zł. I pozornie wszyscy są zadowoleni, ja nie mam konkurencji na półkach sklepowych, oni w regionie mogą powiedzieć – „zobacz, ile kosztuje u Maurera”. Tymczasem w pełni legalnie w niektórych wsiach mogłyby z powodzeniem



foto. Lukasz Golębiński

punkty usługowe do destylacji owoców. Nic z tego nie wyszło. Nie miałem poparcia, zorientowałem się, że życia mi nie wystarczy żeby zmienić prawo. Postanowiłem zatem pójść inną drogą, czyli pogodzić się z obowiązującymi przepisami. A i to nie było wcale proste. Zaczęłem studiować rozporządzenia. W tym czasie nieco złagodzone regulacje. To była droga przez mękę i ogromne koszty. Chodziłem po izbach skarbowych, ministerstwach. A koszty są do dziś. Przecież ja płacę za zezwolenie tyle samo, co płaci wielki koncern. Tyle, że oni swoją opłatę odrabiają pierwszego dnia produkcji, a ja przez rok nie jestem w stanie wyprodukować tych pół miliona litrów, na które mam niby zezwolenie. O sprzedaży już nawet nie wspomnę, bo więcej produkuje niż sprzedaje. Mam niestety wrażenie, że politycy uważają, że dobrze

działać po dwie takie destylarnie jak moja. Państwo zyskałoby na akcyzie, producenci i region by się rozwijali, konsument by wiedział, co i od kogo dostaje. Teraz koszty działania dla małych wytwórców mają zostać obniżone, będzie trochę łatwiej. Będziemy płacić za rzeczywistą produkcję, a nie za zezwolenie na pół miliona litrów. W moim przypadku sama opłata hurtowa to dodatkowe 5 zł do każdej butelki.

- **Najwyraźniej rząd woli dopłacać do zepsutych owoców, których rolnicy nie są w stanie sprzedać.**

- A przy okazji stare sady leżą zaniebane, to mnie najbardziej boli. Ja się prawie urodziłem w sadzie. Mamę zabrał na porodówkę z sadu. Może nie wysłałem śliwowicy z mlekiem matki, bo mama w ogóle nie trunkowa, używa alkoholu tylko do tortów i ciast, ale nie ukrywam, że tradycje rodzinne

były, i dziadek, i ojciec wiedzieli jak robić śliwowicę, tyle że robili to w beczkach i po kryjomu. A mnie od małego ciągnęło w stronę owoców, studiowałem sadownictwo. Jak miałem kilkanaście lat, to już wiedziałem jak z owoców powstaje alkohol. A teraz gdziekolwiek nie pojadę, to przywożę różne destylaty, żeby powąchać, spróbować, nauczyć się od innych. Ale też z dumą mogę powiedzieć, że Niemcy, Austriacy czy Szwajcarzy również z dużym zainteresowaniem próbują moich okowit, cmokają z uznaniem, są zaskoczeni ich jakością.

- **Sąsiedzi nie patrzą na pana zawiśnie?**

- Myślę, że są i zwolennicy, i przeciwnicy. Nie wszystkim się podoba, że zalegalizowałem produkcję, ale nie brakuje też takich, którzy są zadowoleni, choćby dlatego, że stanowią dla nich punkt odniesienia dla ustalania cen.

- **A czy ktoś idzie w pana ślady?**

- Na razie nic mi o tym nie wiadomo. Czasami ktoś przychodzi, wypyta, popatrzy, ale chyba trudności wszystkich zniechęcają.

- **Wspomniał pan, że Łącko to nie tylko śliwki, patrząc na drzewa odnoszę nawet wrażenie, że bardziej jabłka...**

- No tak, bo jabłka lepiej się sprzedają i są łatwiejsze w przetwarzaniu – choćby na soki. Bardzo żałuję, że nasze stare rodzinne sady, sadzone w 1946 roku, zostały zlikwidowane, a sam – niestety – namawiałem ojca żeby sadził coś innego. Obsadzę jednak resztę ziemi jaka mi została starymi odmianami jabłek. Próbowaliśmy destylować te stare odmiany – Boskoop, Cesarz Wilhelm, Landsberska, czyli Szara Reneta. Efekt jest świetny, dobrze nadają się na destylat, na cydr, na wina jabłkowe, mają większą kwasowość i lepiej zachodzi fermentacja. Niestety, destylowałem je jak widzę głównie dla siebie, bo sprzedawcy w ogóle to nie interesuje, że jest alkohol z konkretnej odmiany i różni się aromatem jeden od drugiego. Zresztą

w ogóle nie ma przekonania konsumentów do jabłkowicy. Żałuję.

- Dziwne, bo przecież nie tylko jesteśmy wielkim producentem jabłek, ale też mamy duże tradycje w przerabianiu ich na spirytus. W PRL wiele gorzelni przetwarzało jabłka.

- Ale potem zaprzestano tego, zresztą te gorzelnie padły. Ludziom źle się alkohol z jabłek kojarzy. Niestety, chyba wpłynęły na to tanie koncentraty z owoców dodawane do wódek smakowych, a naturalny destylat nie ma nic wspólnego z wódką smakową. Pogoń za niską ceną w konsekwencji prowadzi do tego, że producentów owoców będzie ubywać.

- Pan nie poprzestał na jabłkach i śliwkach. Eksperymentuje pan z różnymi owocami.

- Robię to głównie dla siebie. Sprawdzam jakie wyjdą smaki, ciągle się uczę. Pierwsza wiśnia miała tak silny aromat pestek, że się nie nadawała. Uczę się też cierpliwości, bo jak ten alkohol poleży sobie trzy lata, to smakuje inaczej niż zaraz po destylacji. Szlachetne trunki zyskują wraz z upływem czasu. Kolejnym eksperymentem będą dębowe beczki. Chcę wlać do nich jabłkowicę i śliwovicę. To są małe beczki po hiszpańskich winach. Mam dobrą piwniczkę, jest w niej chłodno. Nie mam pojęcia, co mi z tego wyjdzie, traktuję to na razie jako doświadczenie - czas pokaże czy warto. Spotkamy się za trzy lata, to spróbujemy.

- Jeśli chodzi o łąckie śliwki, to jaka to jest odmiana?

- Teraz głównie węgierka, choć historycznie rosło tu też dużo damaszek. W tym roku pierwszy raz nastawiłem śliwovicę z bałkańskiej odmiany Čačanska Lepotica. Smak jest inny niż z węgierki, ale wyszło nieźle. Niestety, węgierka bardzo choruje na szarkę, wiele drzew wymarło.

- Zaczynał pan jako producent soków. I chyba cały czas zarabia pan na sokach, a owocowe okowity to hobby?

- To prawda, gdyby nie soki, nie byłoby destylarni. Pierwsze kroki zacząłem stawiać w 2002 roku. Zbudowałem rynek zbytu na soki, mam sporo smaków i wierną grupę klientów. To mi pozwoliło poszerzyć ofertę o wina owocowe, a rok później o mocne alkohole. 6 czerwca 2012 roku zrobiłem pierwszy odpęd ze śliwek. To moja pasja, zarabiamy na sokach, choć tu jest dużo większa konkurencja.

- Czy przetwarza pan wyłącznie własne owoce?

- Tak było na początku, kiedy robiłem sok z jabłka, gruszki i śliwki, czyli z tego, co mam w sadzie. Teraz robię ponad 20 różnych soków i dokupuję



foto: Lukasz Gołębiewski

owoce, zresztą także te trzy pierwsze, bo cieszę się dużym zainteresowaniem.

- Na czym polega trudność w dystrybucji okowit?

- Na przekonaniu sprzedawcy, że warto, na przekonaniu klienta, że można spróbować coś innego. Brakuje wiedzy i tradycji. Śliwowica dobrze idzie, bo ludzie ją znają. Inne destylaty słabiej. Ludzie pytają: „czy ma pan tą śliwovicę z wiśni”? Przecieram szlaki. Dlatego też pewnie nie mam konkurentów.

- Jak wygląda proces fermentacji owoców na okowity?

- Jest bardzo wiele czynników, które wpływają na przebieg fermentacji - od samego owocu, przez drożdże, po temperaturę i wilgotność. Drożdże to stworzenia nieujarzmione. Używam tych winiarskich, nie gorzelnicznych, bo zależy mi na powolnej fermentacji. Długa fermentacja daje dużo więcej aromatów. W większości przypadków fermentuję całe owoce - ze skórką i pestką. Odpestkowuję brzoskwinie i morele, a w przypadku śliwki i tak, i tak. Pestka daje ciekawe aromaty i z mojego doświadczenia to nieprawda, że po alkoholu fermentowanym z pestką bardziej następnego dnia boli głowa. Wpływ pestki na szkodliwe związki w alkoholu jest minimalny, dużo większe znaczenie ma staranna destylacja. Trzeba dbać o czystość fermentacji i odpowiednie tempo. Na przykład gruszka Williams fermentuje bardzo szybko, truskawkę trzeba przerobić natychmiast, a śliwka może długo leżeć. Zawsze trzeba wykorzystywać najlepsze owoce, nawet bardziej dojrzałe niż na sok.

- A jak pan destyluje?

- W małej kolumnie do mocy ok. 62%. Tylko w przypadku śliwowicy 70% alkohol przechodzi w kolumnie przez dodatkową półkę. Serce destylatu to ok. 2/3 odpędu, reszta to przedgony i pogony, które odrzucam. Produkcja trwa przez 8-10 miesięcy w roku, w zależności od dostępności owoców. Destyluję w dzień. Destylowałem w nocy jak to było nielegalne. Teraz w nocy śpię spokojnie.

- I wszystko ręcznie?

- Tak, dlatego nazywamy się Manufaktura Maurera. Pracuje tu łącznie około 30 osób. Nie opłacałoby się przy tak małej produkcji np. kupić maszyny do butelkowania, za duże by były ubytki przy rozlewie. Ręcznie jest staranniej i przy małej produkcji wcale nie drożej. Zwłaszcza, gdy od wszystkiego, także od ubytków, trzeba zapłacić akcyzę.

ROZMAWIAŁ ŁUKASZ GOŁĘBIEWSKI