

Laur Marszałka dla winnicy spod Mszczonowa

data aktualizacji: 2019.05.22 autor: Justyna Napierała



Właściciele winnicy są dumni z nagrody. (Justyna Napierała)

Bracia Oskar i Wiktor Gowinowie od lat prowadzą pod Mszczonowem, w Dwórznie winnicę. Ich produkty zyskały uznanie, tym razem ich wino z czarnej porzeczki znalazło się wśród nagrodzonych produktów tegorocznego konkursu Laur Marszałka Mazowsza.

Rywalizacja była zacięta, zgłoszono nań 50 produktów z całego Mazowsza, wyróżnienie otrzymało 24 najlepszych.

Konkurs promuje lokalną żywność, tradycje przekazywane z pokolenia na pokolenie. To już jego dwunasta edycja.

Rywalizacja odbywała się w ośmiu kategoriach, takich jak: wyroby piekarnicze, cukiernicze, przetwory mięsne (produkty pochodzenia zwierzęcego), ryby i przetwory rybne, przetwory owocowe i warzywne (produkty pochodzenia roślinnego), produkty mleczarskie, miody, napoje.

Winnica braci Gowin to nie tylko miejsce produkcji trunków, tu także odbywają się spotkania

muzyczne, promocja lokalnych wyrobów i lokalnych producentów, którzy prowadzą działalność rodzinną.

- Ojciec chciał by w Dwórznie, jego rodzinnej wsi było gospodarstwo i tak jest - mówią dumnie mężczyźni. Sentyment do Dwórzna w rodzinie Gowinów jest od lat. Stąd pochodzi prababcia, później senior rodu, tata dzisiejszych właścicieli winnicy Wiktora i Oskara zakupił grunty, by do Dwórzna mógł wracać.

W jego posiadaniu stało się pięćdziesiąt hektarów i mały domek, w którym rodzina spędzała wolny czas.

Trwało to kilka lat, aż wreszcie młode pokolenie, synowie Oskar i Wiktor postanowili z pasji stworzyć winnicę.

- W naszym domu od zawsze była kultura picia wina, dużo zwiedzaliśmy, znamy winnice hiszpańskie, włoskie, nasz dziadek był Hiszpanem - mówi Wiktor Gowin.

Mężczyźni szczytą się tym, że stworzyli największą winnicę na Mazowszu i jedną z większych w kraju.

- Ciągłe ją udoskonalamy, wina powstają z winogron, których mamy 13 odmian, z malin, porzeczek, z jagody kamczackiej, na uprawę jakiej przygotowanych zostało dwanaście hektarów ziemi - podkreślają.

Zadebiutowali na rynku winem malinowym, dziś z ich winnicy wychodzi około 50 tysięcy butelek rocznie. Trafiają do sklepów, restauracji, ludzie sami kuszeni smakiem przyjeżdżają do Dwórzna by się zaopatrzyć. Proces produkcji trwa dwa lata. Owoce zbierane są ręcznie.

- Mamy wyjątkowe produkty - cieszą się bracia.

Polski klimat jest dość surowy dla takiej działalności. Zmienna pogoda, wiosenne przymrozki czy susza powodują, że nie zawsze zbiory są tak dorodne. - Dobre w tym jest jednak to, że przetrwają wyłącznie aromatyczne, silne i pyszne - przyznają bracia. Stawiają na jakość oraz chcą innych uczyć kultury spożywania tego trunku.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/32097-laur-marszalka-dla-winnicy-spod-mszczonowa>