



# winiarz

## ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOGRÓD I PODLECENTÓW WINA NR 9 LTY 2006

### Przyjęcie w piwnicy

13 stycznia 2006 r. pani Bożena Ronowicz, prezydent miasta Zielona Góra, zaprosiła gości na noworoczne spotkanie z zielonogórską tradycją winiarską, które odbyło się w niezwyklej scenerii XVIII-wiecznej piwnicy Johanna Seydel'a przy ul. Wodnej (dawny rewir winiarski Rodeland).

Organizatorzy, wśród których najważniejsza rola przypadła winiarzowi Markowi Krojcigowi z żoną Danutą i córką-winiarką Małgorzatą, zadbali o atrakcje: degustację win z miejscowych winnic, staropolskie jadło i cygański zespół muzyczny „Vanessa i Zorba”. Wśród około dwustu gości znalazł się burmistrz Sulechowa Ignacy Odważny, przedstawiciel ministerstwa rolnictwa Krzysztof Potocki, zaprzyjaźnieni winiarze z Guben i redaktor naczelny pisma branżowego „Świat Win” Zbigniew Pakuła.

### Ważne spotkanie

14 stycznia w Zielonej Górze odbyło się spotkanie reprezentacji zielonogórskich winiarzy z Krzysztofem Potockim, przygotowującym z ramienia ministerstwa rolnictwa pakiet ustaw dotyczących upraw winorośli i produkcji wina, oraz z członkami zarządu Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa - prezesem Edmundem Kośnikiem i Elżbietą Pawłowską, sekretarzem biura KRWiM. Omówiono najważniejsze problemy stojące dzisiaj przed winiarzami i propozycje ich rozwiązania. Prezes KRWiM zadeklarował przyjęcie naszej organizacji winiarskiej w skład Rady.

### Miody na medal

20-22 stycznia w Miejskim Ośrodku Kultury i Sportu w Oleśnicy koło Wrocławia odbył się III Dolnośląski Zlot Zimowy Stowarzyszenia Winiarzy i Miodosytników Polskich. W konkursie wzięły udział wina z róży Seweryna Czarneckiego, Marka Senatora oraz Karoliny i Mariusza Pacholaków, a także zielonogórskie miody: czwórniak Przemysława Karwowskiego oraz trójniak Marka Senatora i Agnieszki Kowalczyk. Zdobylismy trofeal!

### Seminarium

25 stycznia Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu zorganizował seminarium szkoleniowe „Rozwój uprawy winorośli w południowo-zachodniej części Polski”. Winiarze lubuscy byli reprezentowani przez Zygmunta Prętkowskiego i Przemysława Karwowskiego z zarządu OSPWiPW, Kingę i Roberta Koziańskich z winnicy „Kinga”, Elżbietę Wiśniewską z LODR w Kalsku i Agnieszkę Barczyk, opiekuna zielonogórskiego Winnego Wzgórza z ramienia ZGKiM.

### Audiencja

2 lutego delegacja zielonogórskich winiarzy w składzie: Roman Grad, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Marek Senator z winnicy Senator w Niedoradzu, Jarosław Lewandowski z winnicy Leśna Polana w Proczkach koło Zaboru i Marek Krojci z Starej Winnej Góry w Górzyczynie, została przyjęta w Warszawie przez wiceministra rolnictwa i rozwoju wsi.



Winnica przy ul. Krośnieńskiej w Zielonej Górze okryta na zimę, ok. 1970 r. Fot. Czesław Łuniewicz

Mirosław Kuleba

## Toast magistracki

*W czasach, kiedy każdy co ambitniejszy wójt polskiej gminy (a także mer unijnego miasteczka) ogłasza na cały świat, że jego okolice od wieków wytwarza się i spożywa coś wyjątkowego, nieznanego nigdzie indziej, a przy tym niebywale smacznego - Zielona Góra znalazła się w sytuacji paradoksalnej. My nie musimy reklamować swojego produktu regionalnego: cała Polska wie, czego się można napić w Żywcu, czego w Polanicy, a czego w Zielonej Górze. Wie nie tylko kraj; w Niemczech z nostalgią i sentymentem wspomina się kwaśny Grünberger Wein. Tyle tylko, że w przeciwieństwie do różnych Kozich Wólek, warzących pyszne kozie sery, my dzisiaj swojego głośnego produktu regionalnego mamy jak na lekarstwo, a w dodatku nie wolno nam go sprzedać.*

*Ten dziwny stan zaczyna się powoli zmieniać, wina rocznika 2005 ładnie się klarują (w sumie, według mojej oceny, będzie tego w całym regionie jakieś trzy tysiące litrów), powstają nowe winnice, wkrótce zaczniemy już kupować beczki. Miasto, oprócz Winobrania i winnicy pod palmami zyska jeszcze jeden atut: wina z miejscowych upraw. Warto wiele zrobić, aby to właściwie wykorzystać dla promocji Zielonej Góry, ściągnięcia tutaj turystów i nawiązania kontaktów w szerokim świecie.*

Dalszy ciąg na stronie 2

Pani Bożena Ronowicz jest pierwszym prezydentem Zielonej Góry, który tyle uwagi poświęca sprawom winiarskim, widząc w tej sferze ważny atut w rozwoju miasta. Czego dokonały poprzednie ekipy, wszyscy widzimy: dopuszczono nie tylko do upadku branży, ale i do kompletnego zdewastowania cennych, zabytkowych obiektów. Tak bardzo przejmowano się historycznym dziedzictwem, że nawet gigantyczna beczka-matka z wytwórni Gremplera zamiast trafić do muzeum posłużyła jako surowiec na boazerie. A była to beczka dość piękna, turyści jadą na Morawy i do Niemiec aby dwie takie, mądrzej potraktowane, oglądać.

Dzisiaj nie trzeba już nikogo przekonywać jak cenne - i perspektywiczne - dziedzictwo mamy w swojej pieczy, a ratusz wspiera winiarzy w ich poczynaniach. Przypomnę: Wzgórze Winne po prostu ocalono dla miasta, gdyż po wydzierżawieniu niemieckim inwestorom, bardzo w swoim czasie lansowanym przez kilku miejskich urzędników i nieodpowiedzialnych dziennikarzy, dzisiaj można by już tylko zastanawiać się nad jednym: ile luksusowych działek budowlanych dzierżawcy, a po kilku latach jedyni uprawnieni nabywcy, wykroją z najpiękniejszego terenu w centrum miasta. Służby miejskie upiększają winoroślą osiedla mieszkaniowe, co wkrótce uczyni z Zielonej Góry miasto wyjątkowe i rozpoznawalne wśród innych. Urząd Miasta współfinansuje wydawnictwa o tematyce winiarskiej, imprezy kulturalne, szkolenia. Znalaziono lokal na potrzeby obu winiarskich stowarzyszeń. Rozpoczęła się realizacja kolejnego wielkiego projektu: międzynarodowej konferencji winiarskiej, zaplanowanej na jesień tego roku, która przywróci Europie Zieloną Górę jako czynny region uprawy winorośli.



*Gospodarstwo piwniczne Lubuskiej Wytwórni Win (winem kuszą tancerki z Lubuskiego Zespołu Pieśni i Tańca), listopad 1971 r. Fot. Władysław Wolański*

koordynacja wszystkich poczynąń winiarzy w mieście i regionie, organizacja Izby Winiarskiej, która zapoczątkuje stworzenie zielonogórskiej apelacji, kontrola winnic produkcyjnych i przetwórstwa, uczestnictwo - w ramach promocji miasta - w co najmniej kilkunastu rocznie, ważnych imprezach, targach i konkursach, nie tylko w kraju, ale i w zaprzyjaźnionych Czechach i w Niemczech. Trzeba sobie jasno powiedzieć: jeśli miasta nie będzie stać na oddelegowanie na takie imprezy swojego przedstawiciela, a przy tym fachowca, który zaprezentuje miejscowe wina, rozda materiały reklamowe, nawiąże kontakty i zaprosi kogo trzeba do odwiedzin u nas - to albo nie pojedzie tam nikt, albo też będą to ciągle te same osoby, jeden czy dwóch dużych producentów, którzy będą promować własny towar, a nie miasto.

Kolejną ważną dziedziną takiego urzędu byłaby praca nad zachowaniem historycznego dziedzictwa Zielonej Góry. Czas nagli: należałoby niezwłocznie doprowadzić do końca podjętą już inwentaryzację starych, poniemieckich nasadzeń, pobrać z nich sadzonki i umieścić je w szkółce - w celu zachowania dla potomności cennych odmian i klonów, nie istniejących już nigdzie indziej poza naszym regionem. Na to są przewidziane programy i fundusze unijne, współpracą w tym dziele zainteresowani są Niemcy, a środki zainwestowane w taki program przez miasto mogą przyciągnąć wielokrotnie większe pieniądze z Unii. Dalej: trzeba sporządzić rejestr wszystkich zachowanych jeszcze w mieście obiektów związanych z winiarstwem, które ulegają postępującemu zniszczeniu. Należy pomyśleć o opracowaniu i być może publikacji cennych źródeł historycznych, częściowo zachowanych w archiwum państwowym, ale w dużej części rozproszonych w prywatnych rękach i kolekcjach.

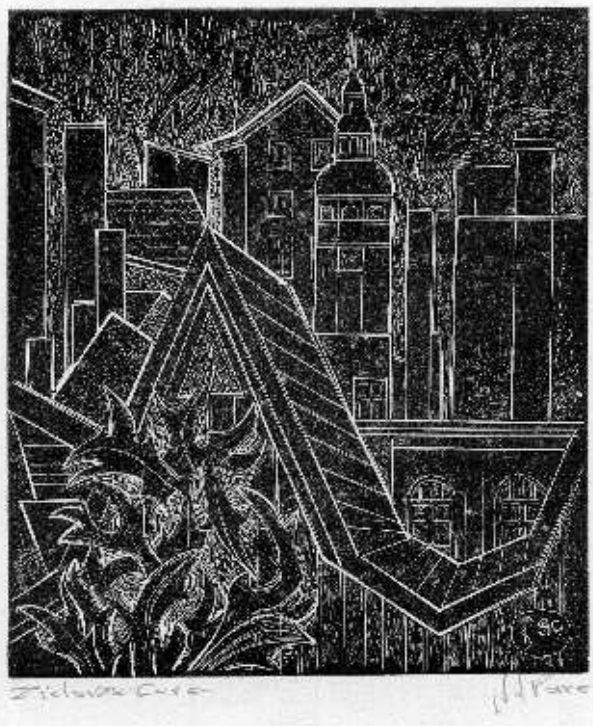
Zakres tych wszystkich prac zapewne nawet przekracza możliwości jednego urzędnika. Być może celowe byłoby utworzenie dwóch stanowisk po pół etatu, z odrębną specyfiką obowiązków i z zakresem kompetencji obejmującym stałą pracę w terenie, obsadzanych w drodze konkursu.

Kiedy patrzę ma wieżowiec magistratu, wypełniony mrówczą krzątaniem całej armii urzędników, aż mi się wierzyć nie chce, iż żaden z nich nie jest w danej chwili dogłębnie zajęty zielonogórskim winem. A przecież tylko ono nam już zostało, kiedy zbrakło wełny, zgrzeblarek, wagonów, mebli i radosnych piosenek. Wznoszę toast, aby i wina kiedyś nam nie zabrakło.

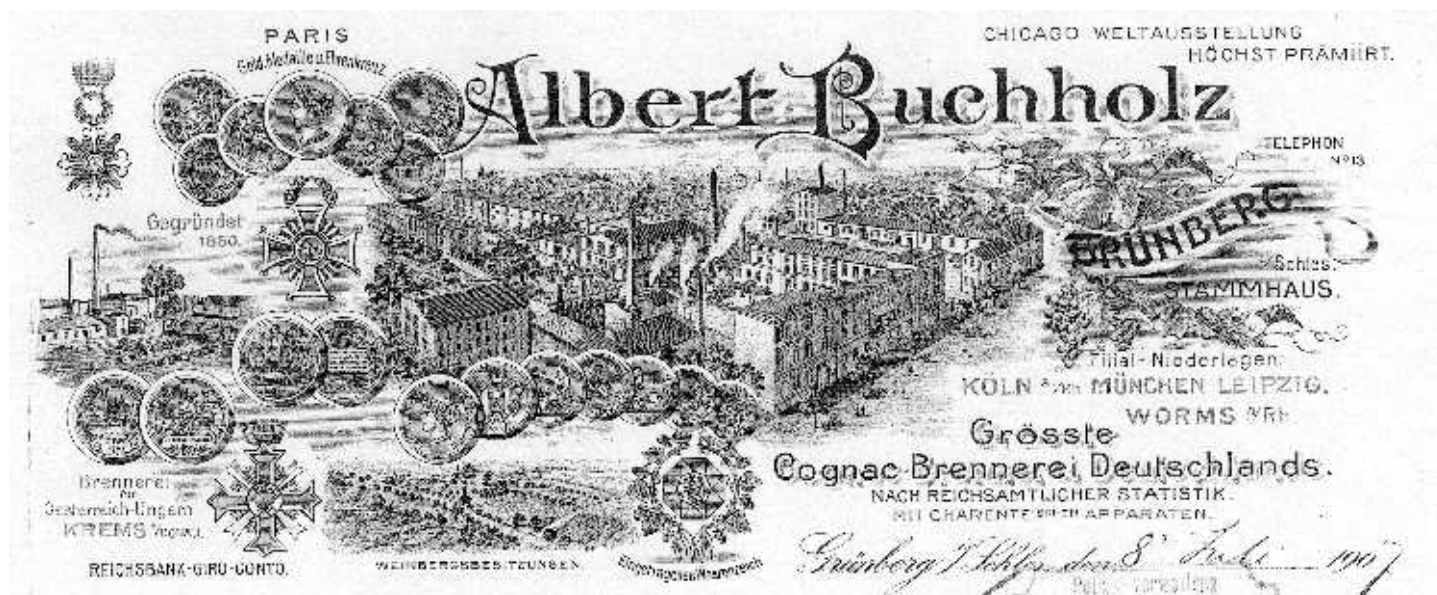
Biorąc pod uwagę coraz szerszy zakres spraw, związanych z winoroślą i winem w życiu Zielonej Góry, być może należałoby się zastanowić nad powołaniem pełnomocnika Urzędu Miasta do spraw winiarskich, który całością tych spraw mógłby pokierować w ramach obowiązków służbowych. Dzisiaj zajmuje się tym wszystkim urzędnik magistratu, a zarazem prezes jednego ze stowarzyszeń winiarskich, Roman Grad, który w sprawach ewidentnie służących promocji miasta często musi poświęcać prywatny czas i środki.

Powiatową Środę Śląską stać było na powołanie specjalnego biura do spraw winiarskich, z kilkoma etatami, we wrocławskim DODR, na terenie gdzie tradycje winiarskie są nieporównywalnie mniejsze niż zielonogórskie, powstała sekcja winoroślarska, również z kilkoma etatami. U nas ciągle musi wystarczyć zapał i społecznikowska pasja. Na jak długo starczy?

Tymczasem zadań jest mnóstwo:



## PIONIERZY PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W ZIELONEJ GÓRZE (2)



Hurtownia win i wytwórnia winiaków Adolfa Pilza została założona w 1874 roku. Z małego początkowo zakładu, zajmującego się skupem i przerobem winogron, urosła do końca XIX wieku w liczące się w skali zielonogórskiej przedsiębiorstwo, zajmujące się ponadto produkcją win owocowych. W 1911 roku współdziałowcem firmy został syn Hugo Pilz, w tym samym czasie Pilzowie podjęli produkcję winiaków. Część kupców poza handlem winem trudniła się również na mniejszą skalę produkcją szampana (Fritz Brieger) oraz winiaku i likierów (Hugo Bethke, Adolph Bitterlich, Herman Freyer, Theodor Kulczynski).

Największą wytwórnię winiaków stworzył w Zielonej Górze Albert Buchholz, który uchodzi za jednego z twórców niemieckiego przemysłu winiaków. Szukając lepszego sposobu zbytu nadwyżek zielonogórskiego wina założył pierwszą wytwórnię koniaków, w której zainstalował „oryginalny charenteński aparat destylacyjny”. Wytwórnia mieściła się przy ul. Jedności. Po śmierci A. Buchholza w 1888 roku wytwórnię odziedziczyły córki: Katherina, Anna, Elisabeth, Olga i Berta. W ich imieniu zarządzał nią mąż Berty, radca handlowy Johannes Gothmann. Skromne na początku przedsiębiorstwo udało mu się rozwinąć, a produkowanym alkoholom nadać wysoką jakość. Baza produkcyjna, którą początkowo były wina zielonogórskie, została rozszerzona o wina francuskie, dodatek których podnosił jakość winiaków. Aby uniezależnić się od zagranicznych dostaw oraz aby być pewnym jakości winogron, firma A. Buchholz zakupiła winnicę w Krems nad Donem, stolicy austriackich winnic oraz w Angeac koło Cognac we Francji. W Zielonej Górze firmie podlegały ponadto mniejsze zakłady trudniące się produkcją i handlem alkoholem: wytwórnie winiaku Julius Dürr-Delamarre i Hermann Freyer; wytwórnia rumu i araku Richard Grempler, handel winami południowymi Adolf Pries & Co. i Bogena Alemana Espanola. Po śmierci J. Gothmanna w 1921 roku firma została przekształcona w spółkę akcyjną.

Innym przykładem błyskotliwej kariery zielonogórzanina w branży alkoholowej była kariera Heinricha Raetscha, który 1 lipca 1886 roku założył wytwórnię koniaków pod własnym nazwiskiem. Z czasem jego zakład stał się jedną z większych i bardziej znanych wytwórni w Niemczech, a także poza granicami kraju. Swoje przedsięwzięcie H. Raetsch rozpoczynał w małym domku przy ul. Sowińskiego. Jego przedsiębiorstwo rozwijało się na tyle szybko, że wkrótce wynajął dodatkowe pomieszczenia produkcyjne przy ul. Fabrycznej. Dalszy dynamiczny rozwój firmy doprowadził w konsekwencji do budowy nowego zakładu. H. Raetsch kupił winnicę położoną blisko dworca kolejowego (przy ul. Chrobrego 1), na której w latach 1894-1895 wybudował nowoczesny zakład produkcyjny z dużymi piwnicami do leżakowania koniaków. W 1898 roku kierownictwo zakładu przekazał synowi Curtowi Raetsch.

W ciągu 13 lat H. Raetsch przekształcił małą przydomową wytwórnię w dochodowe przedsiębiorstwo. Zawdzięczał to przede wszystkim dbałości o wysoką jakość wytwarzanych napojów oraz preferencyjnej polityce finansowej, jaką władze państwowe darzyły rodzimy przemysł koniaków. Po I wojnie światowej bracia Curt i Carl Raetsch zdecydowali się na przekształcenie zakładów w spółkę akcyjną. Współakcjonariusze firmy pozostawili kierownictwo zakładów w ich rękach. By sprostać wzrastającemu popytowi na ten rodzaj alkoholu zakład został gruntownie rozbudowany w kilku etapach w latach 1922, 1927-1928 i w 1936 roku. Wzrosła też powierzchnia piwnic do leżakowania destylatów winnych. Zakład posiadał własny skład celny i podatkowy, duże składy piwniczne na importowany rum oraz własny zakład bednarski. W latach trzydziestych pracowało w nim 150 robotników.

Ogółem w latach 1880-1900 powstało na terenie miasta kilkanaście wytwórni winiaków i wódek. Największe były zakłady A. Buchholz oraz H. Raetsch. Następne w kolejności to zakłady średnie: O. Mülsch, R. May, „Scharlachberg”, E. Hoffmann, H. Brandt oraz pozostałe H. Freyer, R. Grempler, E. Pilz, J. Dürr-Delamarre, A. Lietzke, Th. Kulczynski, R. Leonhardt, F. Mangelsdorff, A. Bitterlich, E. Schmidt. Spośród licznych zielonogórskich wytwórni winiaków do końca lat trzydziestych przetrwały jedynie największe i najbardziej renomowane: Albert Buchholz, Heinrich Raetsch, Scharlachberg A.G., Grünberger Spritfabrik und Brennerei, vorm. May A.G.

\* Dr hab. Zbigniew Bujkiewicz, pracownik naukowy Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, jest autorem książki „Krajobraz materialny i społeczny Zielonej Góry od końca XVIII do połowy XX wieku” (Zielona Góra 2003), z której pochodzi zamieszczony na łamach „Winiarza” fragment.

## Sztuch octowy (2)\*

swej fermentacji i które znaczny procent cukru posiadają. Lecz najczęściej zepsuciu ulegają takie wina, które tylko 5% alkoholu posiadają a żadnego białka. Taki stosunek części składowych odpowiada najbardziej rozwojowi bakterij octu. Wina z procentem 10% alkoholu, są już odporniejsze, te zaś, które 14% i więcej alkoholu posiadają, wcale kwaśnieniu nie ulegają, chociaż uledek mogą, gdy wysokie niedbalstwo w piwnicy panuje.

Z tego widzimy, że alkohol, jakkolwiek jest ciałem nieodzownym dla życia bakterij octowych i ich rozwoju, z drugiej znów strony wysoka jego procentowość rozwój ich powstrzymuje. Stąd wypada, że nie tylko ze względu na aromat i kwiat wina, lecz i ze względu na jego odporność przeciw fermentom octu trzeba się starać, aby ono przynajmniej 10% alkoholu posiadało i aby nie dopuścić bakterij, które wszędzie wina towarzyszą.

Jak to zadanie spełnić?

Utrzymywać w piwnicy niską temperaturę i wzbraniać do wina przystępu powietrza, bo w takich warunkach trzymane sztychu nie złapia. Gdy jednak sztych już złapały, to powinniśmy bakterie octu zabić.

Aby tego dopiąć celu, posiłkujemy się trzema środkami: pierwszy polega na przelaniu wina sztychowatego do świeżo siarką wykadzonych beczek; drugi na dodaniu do wina 30 do 40 gram na 100 kwart kwasu salicylowego rozpuszczonego w spirytusie, trzeci na ogrzaniu wina do 80°C i na raptownym oziębieniu.

Wszystkie te jednak środki nie prowadzą nas absolutnie do celu, bo wino skwaśniałe zawsze kwasem trąć będzie, jedynie to skorzystamy, że dalszy rozwój bakterij powstrzymamy i tem ochronimy wino od pomnażania się ilości kwasu octowego. Wino kwaśne pozostanie kwaśnem, w tym stopniu, w jakimśmy je zastali.

Zastosowanie środków neutralizujących lub wydzielających kwasy, jak: soda, potaż, wapno, magnezja etc. pogarsza jeszcze stan wina, bo kwas octowy jest silniejszy od wszelkich innych kwasów w winie, prócz tego tymi środkami wydzielamy kwas jabłkowy, winny etc., lecz kwas octowy pozostaje wolny (część jakaś) i z tego powodu smak i zapach octu także pozostaje w winie.

Gdy powiększymy ilość środków neutralizujących kwasy o tyle, że zostaną one zredukowane na 1-3%, to wtedy w winie utworzą się sole alkaliów przeróżnych, które nadadzą smaku gorzko-słonego, prócz tego wino stanie się matowatem - bez smaku.

Z deszczu pod rynnę!

Przy zastosowaniu kwasu siarkawego (wykadzenia beczek siarką) ilość siarki, mającej być spaloną w beczce, zależną jest od stopnia skwaśnienia wina, które na wysiarkowaną beczkę przelać mamy. Czem więc wino bardziej jest skwaśniałe, tem mocniej wykadzić należy beczkę. Ale kadząc siarką, o ile jej więcej na beczkę spalimy, o tyle pomnożymy kwas siarkawy w winie, co znów nie jest pożądanem. Środek ten zatem może być stosowany z wielką oględnością i tylko do win ostatnich.

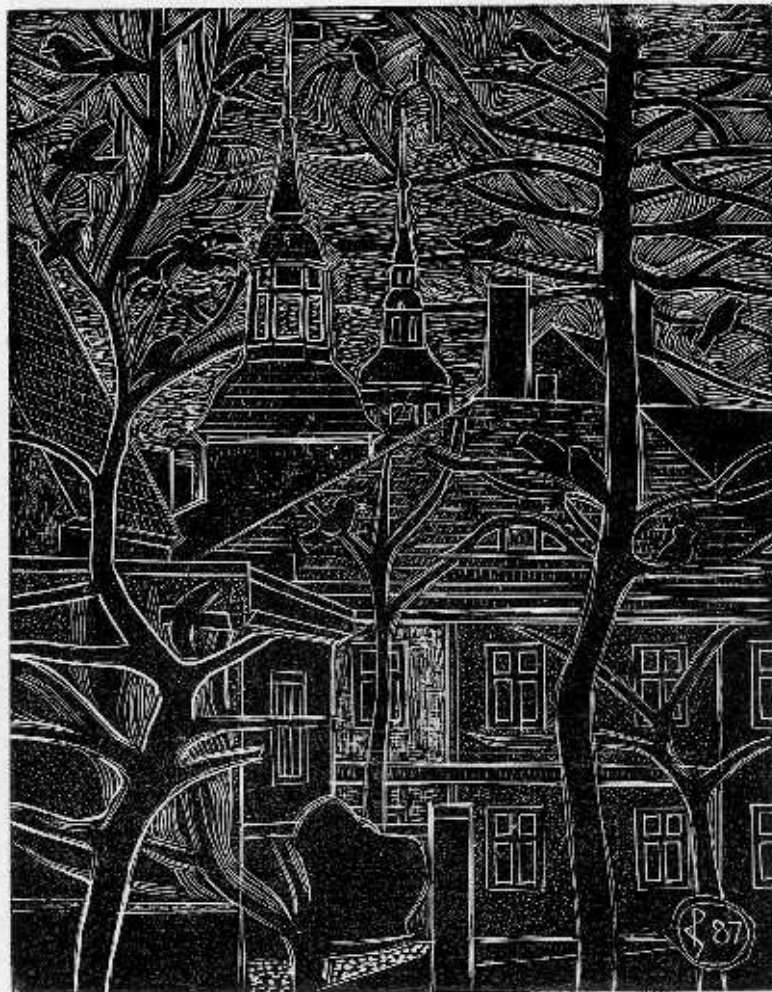
Kwas salicylowy uśmierca bakterie octowe i w ogóle wszelkie inne istoty z całą pewnością; lecz wnosi do wina smak drapiący, co także pożądanem być nie może. Chcąc zatem tem środkiem sztychowate uratować wino, powinniśmy się oględnie z nim obchodzić i umiarkowanie, aby za wiele nie dodać. Na 100 kwart od 20-tu do 40 gram.

Raptowne podniesienie temperatury do 80°C i raptowne oziębienie sztychowatego wina do zera, a jeżeli można, niżej jeszcze, z całą pewnością zabija bakterie octowe, lecz kwasu octowego w winie nie niszczy tak jak poprzednie środki. Kuracya więc tym środkiem nie dopuszcza dalszego rozwoju bakterij, a tem samem powstrzymuje psucie się wina; lecz wino pozostaje w tym stopniu skwaśnienia, w jakim je w chwili rozpoczęcia kuracyi zastaliśmy.

Z tego, cośmy powiedzieli o środkach przeciw kwaśnieniu win wypada, że żaden z nich do celu nas nie prowadzi. Otóż tak nie jest: każdy z tych środków jest dobrym, gdy uwzględnimy stopień skwaśnienia wina. Do win mniej kwaśnych mniejszą ilość, do więcej kwaśnych - większą użyć należy, i prócz tego wino skwaśniałe z odpowiednią ilością zdrowego wina zmieszać, aby ogólną ilość kwasu zredukować i uczynić je ze względu na smak znośnem. Rzecz jasna, fermentuje się po zastosowaniu środków odkwaśniających - a do ferszritu\*\* używa się win jak najmniej kwaśnych.

\* Fragment książki „Kiperstwo” Konrada Niklewicza, inspektora winnic w Austro-Węgrzech, wydanej nakładem autora w Warszawie w roku 1895.

\*\* kupaż



Zielona Góra. Miedzioryt Stanisława Pary, 1987

# Zielonogórski desant



W dniach 20-22 stycznia 2006 roku w Miejskim Ośrodku Kultury i Sportu w Oleśnicy koło Wrocławia odbył się III Dolnośląski Złoty Zimowy Stowarzyszenia Winiarzy i Miodosytników Polskich (<http://wino.org.pl>) wraz z konkursem win z dzikiej róży i miodów pitnych. Członkowie naszego stowarzyszenia z przyjemnością skorzystali z zaproszenia na sobotnią, otwartą, część Złoty. Ze względu na niepewną pogodę trunki (wina z róży Seweryna Czarneckiego, Marka Senatora oraz Karoliny i Mariusza Pacholaków, a także czwórniak Przemysława Karwowskiego oraz trójniaki Marka Senatora i Agnieszki Kowalczyk) wystaliśmy wcześniej korzystając z uprzejmości organizatora, Rafała Wesołowskiego.

Na zlocie było wielu kolegów znanych z internetowego forum dyskusyjnego. Piszący te słowa szczególnie cieszy się z możliwości osobistego poznania Ziemowita Fałata, autora poradnika „Jak warzyć piwo”, oraz Podczaszego Koronnego Macieja Zasławskiego, Wiceprezesa Zarządu SWiMP.

Nie chwaląc się, na 27 butelek zgłoszonych do oceny w konkursie win z dzikiej róży, aż 12 było „zielonogórskich”. Pierwsze miejsce i złoty medal zdobył **Seweryn Czarnecki** za wino „Rosa Canina suszona” rocznik 2004, zaś srebrne medale **Marek Senator** za wino „Cztery róże” 2003 i **Mariusz Pacholak** za wino „Dzika róża suszona” 2005. Ponadto brązowym medalem nagrodzono wspólne dzieło **Karoliny i Mariusza Pacholaków** - wino „Dzika róża” rocznik 2005.

Po konkursie win z dzikiej róży odbył się konkurs miodów, na którym już nas nie było, gdyż z powodu zapowiadanych mrozów wyjechaliśmy z Oleśnicy wcześniej. Z dużym zaskoczeniem odczytaliśmy wyniki, zamieszczone przez organizatorów w internecie - okazało się bowiem, iż miody z naszego regionu zostały wyróżnione medalami: srebrne otrzymali Przemysław Karwowski za „Czwórniak Wiśniowy” z roku 2004 i Marek Senator za „Trójniak śliwkowy” rocznik 2005. Ponadto brązowymi medalami nagrodzono miody Marka Senatora - „Trójniak Litewski” rocznik 2005 i Agnieszki Kowalczyk - „Trójniak gryczany” rocznik 2005. Zauważono również „Trójniak Lipowy” rocznik 2005 Marka Senatora.

Medaliści z Oleśnicy powiedzieli o sobie:

**Seweryn Czarnecki** (inż. informatyk, członek Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Mechaników Polskich): Informatyka to nie tylko moja praca, ale i zainteresowania, myślę, że dzięki temu udaje mi się w jakiś sposób nadążyć za tempem rozwoju tej dziedziny nauki. Tematem winiarstwa „zaraził” mnie mój serdeczny przyjaciel Mariusz, z którym znamy się od wielu lat, mówiąc dokładnie to od 23. Mogę śmiało powiedzieć, że wiele mu zawdzięczam i to nie tylko na gruncie winiarskim. Cóż, mam zamiar w dalszym ciągu pogłębiać moje zainteresowania winiarskie, w tym roku chciałbym założyć małą winnicę w Kożuchowie, gdzie moi rodzice mają trochę gruntu.

**Mariusz Pacholak** (pedagog, nauczyciel akademicki Uniwersytetu Zielonogórskiego): Moja „historia winiarska” rozpoczęła się w domu rodzinnym. Rodzice robili i nadal robią wina z wielu owoców. To właśnie Oni, możliwe że nieświadomie, zaszczepili we mnie zainteresowania winiarskie. Od kilku lat, każdego roku przygotowuję nastawy win z dzikiej róży. Z owoców świeżych powstaje wino „Rosa Canina”, z suszonych „Rosa Rugosa suszona”, o mocy od 12 do 17% alkoholu. Do zrobienia nastawu z dzikiej róży zainspirował mnie mój teść, który kilkanaście lat temu wyrabiał wina. Jego, jak zauważyłem, miłe wspomnienia dotyczące dzikiej róży, koloru, bukietu, były tak zabarwione emocjonalnie, że postanowiłem spróbować. Na ten cel zostawił mi nawet butlę 30-litrową w piwnicy! Spróbowałem i wiem jedno: zawsze w mojej piwniczce znajdzie się butla z dziką różą!

**Wspólny przepis medalistów na wino z dzikiej róży suszonej (na 10 litrów nastawu, wino półsłodkie o mocy 16%): 1 kg owocu suszonej róży, 3-3,5 kg cukru (rozłożyć na 2 części), 10 g kwasku cytrynowego, pożywka, drożdże winiarskie typu Tokaj; uzupełnić wodą.**

**Marek Senator** (dr nauk med., prowadził praktykę stomatologiczną, winiarz od wielu lat, razem z Agnieszką Kowalczyk zamieszkał w podzielonogórskim Niedoradzu, w domu z ciekawą piwnicą): Miody pitne i wina produkują od ponad 30 lat. Kontynuuję tradycje rodzinne. Mój dziadek w epoce kartek na alkohol produkował dużo wina śliwkowego i innych wyższych przetworów z tego wina. Było to na tyle dochodowe przedsięwzięcie, że za te pieniądze rodzice postawili dużą część domu. Stare przepisy pozostały.



Uczestnicy konkursu, od lewej Mariusz Pacholak, Przemysław Karwowski i Seweryn Czarnecki

Marek Senator

# Staropolski trunek

objętościowych całego nastawu. Drożdże produkują alkohol w warunkach beztlenowych, ale rozmnażają się w obecności tlenu. Trzeba im to umożliwić. Przy miodach owocowych warto matkę drożdżową zrobić z owoców, a potem dopiero dodać miód. Drożdże nie lubią zarówno dużego stężenia alkoholu jak i dużego stężenia cukru. Obydwa te czynniki wyraźnie hamują fermentację. Ja do produkcji miódów konkursowych użyłem włoskich drożdży wyhodowanych do produkcji win lodowych. Wyciśnięty z zamrożonych winogron sok ma zbliżone stężenie to nastawu trójniaka. Pozostawiałem żywe drożdże dzikie. Kiedyś nietolerowanie, dzisiaj uznaje się je za jedynych producentów gliceryny i glikolu, składników nadających gładkość i miękkość. Innym czynnikiem wpływającym na fermentację jest stabilna temperatura fermentacji oscylująca wokół 20 stopni. Warto codziennie mieszać nastaw.

W warunkach małej produkcji rodzinnej mającej stworzyć produkt ekologiczny, naturalny i tradycyjny, nie stosuje się metod używanych przy produkcji żywności przemysłowej, tej do marketów. Przecież historycznie nasze miody pitne nie były poddawane procesom agresywnej filtracji na filtrach membranowych, odfiltrujących nawet bakterie. Poddawano je tylko działaniu czasu, dekantowano, zlewano znad osadu, aż otrzymywano klarowny produkt. Zresztą norma polska dopuszcza w miodach pitnych niewielkie zmętnienie przy dnie i nie ma potrzeby dodawania dziwnych substancji klarujących, o jakich się czyta w zaleceniach. Miód należy tylko poddać wpływowi czasu. Niewielka skala produkcji pozwala na wybór najlepszych surowców. Produkcja miódów pitnych mogła zostać uruchomiona w naszym regionie dzięki współpracy z firmą „Nocoń miody” z podzielonogórskiej Świdnicy. Ich miody w dużym wyborze są pewne i zawsze badane, szczególnie na zawartość antybiotyków i zanieczyszczeń przemysłowych. Unikatowy w skali europejskiej miód wrzosowy pochodzi z południowych krańców naszego województwa i to on jest podstawą większości moich miódów. Mamy największe w tym rejonie Europy skupiska lasów, w dużej części wykorzystywanych jako poligony wojskowe. To właśnie stamtąd pochodzi najlepszy miód.



Staromiejski zaulek.  
Miedzioryt Stanisława Pary, 1992

winiarzy z władzami miasta Zielona Góra w osobie pani prezydent Bożeny Ronowicz. Współpraca doprowadziła w efekcie do odradzania się historycznych tradycji Zielonej Góry, a szczególnie rozwoju plantacji winorośli oraz produkcji wina gronowego, które może stać się na nowo produktem charakterystycznym dla tego regionu. Pani minister z dużym zaciekawieniem obejrzała pięknie ilustrowany album o Zielonej Górze. „To takie piękne miasto jak gdzieś daleko we Francji - powiedziała. - Zapraszam waszą panią prezydent do siebie, muszę poznać Pierwszą Winogrodniczkę”.

Roman Grad w naszym imieniu przedstawił pięć propozycji regulacji przepisów, które w wyniku debaty społecznej wydają się być konieczne do wprowadzenia w pierwszej kolejności:

1. Stworzenie wąskich programów finansowych wspierających rozwój winnic i produkcję wina z upraw własnych.
2. Uznanie działalności polegającej na uprawie winorośli i wytwarzaniu wina gronowego z uprawy własnej do 300 hektolitrów za działalność rolniczą, kwalifikującą prowadzących do ubezpieczenia w KRUS-ie.
3. Stworzenie złagodzonych przepisów sanitarnych oraz fiskalnych wobec działalności rolniczo-winiarskiej do poziomu produkcji 300 hektolitrów wina gronowego wprowadzonego na rynek w danym roku winiarskim.
4. W momencie przekroczenia limitu ustawowego 25.000 tysięcy hektolitrów wina gronowego z upraw własnych uznanie istniejących towarowych nasadzeń winorośli zgodnych z ustawą o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich za mieszczące się przyznanym Polsce limitom powierzchni winnic.
5. Umożliwienie członkom stowarzyszeń winiarskich okazjonalnego obrotu winem gronowym regionalnym z upraw własnych, w oparciu o każdorazową decyzję właściwego urzędu na zakup ograniczonej ilości znaków akcyzowych przez stowarzyszenia winiarskie.

Nasze postulaty zostały wysłuchane z zainteresowaniem i uwagą. Pan Krzysztof Potocki, wysoki rangą urzędnik ministerstwa rolnictwa, został zobligowany do bezpośredniej współpracy z Krajową Radą Winiarstwa i nowo utworzoną sekcją wina gronowego.

Natomiast efektem naszego spotkania z KRWiM stało się utworzenie sekcji win gronowych z upraw własnych przy Radzie. Sekcja będzie konsultantem przy tworzeniu przepisów wykonawczych do ustawy winiarskiej, powstających w ministerstwie rolnictwa. Jej szefem został niżej podpisany, zastępcą - Roman Grad.

Produkcja napojów fermentowanych, w tym miódów pitnych, ma pewne stałe, proste zasady technologiczne. Jeżeli się ich przestrzega otrzymuje się dobry produkt. Miód pitny produkują drobnoustroje: drożdże i bakterie. Rolą miodosytnika jest po prostu stworzenie im dobrych warunków. Matka drożdżowa, czyli silnie fermentujące drożdże z pożywką, powinna stanowić 5 do 9%

## W ministerstwie rolnictwa

Godzina 4.15, 2 lutego.

Spotykamy się: Roman Grad, prezes

Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Marek Senator z winnicy Senator w Niedoradzu, producent wysmienionych miódów, Jarek Lewandowski z winnicy Leśna Polana w Proczkach koło Zaboru i niżej podpisany. Musimy się śpieszyć, gdyż do odjazdu ekspresu z Poznania zostało nam zaledwie dwie godziny. Pędzimy tam samochodem przez zimową noc. Celem podróży jest wstąpienie obu zielonogórskich stowarzyszeń winiarskich w skład Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa oraz spotkanie z ministrem rolnictwa.

Pod gmach ministerstwa rolnictwa docieramy lekko spóźnieni, lecz pełni optymizmu. Mamy wypracowane w wyniku konsultacji z zielonogórskim środowiskiem winiarskim oczekiwania w stosunku do tworzących się, szczegółowych uregulowań dotyczących głównie kontroli procesów enologicznych oraz wprowadzenia wyrobów winiarskich do obrotu.

Pani minister okazała się bardzo zainteresowana nowelizacją przepisów regulujących zasady wyrobu wina gronowego. Wyraziła też zadowolenie ze zintegrowania się zielonogórskich winiarzy z Krajową Radą Winiarstwa i Miodosytnictwa, co ma na celu utworzenie profesjonalnej reprezentacji plantatorów i producentów wina gronowego z upraw własnych. Biorący udział w spotkaniu mgr Edmund Kośnik, przewodniczący Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa, opowiedział o bardzo dobrze rozwijającej się współpracy

Zdzisława Kraśko

## Flaszka, czyli butelka

Śródziemnego. Wyrabiane początkowo z gliny albo alabastru służyły do celów aptekarskich i podróżnych.

Szklane butelki pojawiły się w Polsce w wieku XVI dzięki niemieckim kupcom, a nazwa flaszka przyjęła się szybko niemal w całej Europie. Popularne w XVII wieku tzw. flaszki puzdrowe towarzyszyły bogatym kupcom w podróży. Wożone w drewnianych skrzyniach-puzdrach z przegródkami wyłożonymi aksamitem, flaszki z białego szkła, zdobione inicjałami właścicieli, miały najczęściej kształt czworoboczny i zamknięcie „cynowymi szrubami”, jak pisze Gloger.

Wczesną formę butelki o baniastym brzuscu zaczęto powoli zastępować innymi formami. Od XVII wieku pojawiają się kształty smuklejsze, o cylindrycznym korpusie, z szyjkami przechodzącymi płynną linią w trzon.

Producenci coraz popularniejszych win reńskich, francuskich, włoskich czy hiszpańskich dla swoich winiarskich wyrobów zaczęli zamawiać odmienny indywidualny kształt, kolor i pojemność butelek, co stawało się znakiem rozpoznawczym dla danego gatunku win. Tak więc Hiszpania i Portugalia rozlewała swoje trunki w tzw. maderówki i hiszpanki - wysmukłe butelki z lekko wydętą szyjką. Włosi swoje lekkie wina czerwone chianti czy białe orvietto wlewali do pękatych butelek oplatanych rafią.

W Polsce przyjęły się niemal wszystkie formy butelek. Dla lepszych gatunków win stosowano popularny kształt dzwonu, dla miódów miodówki z lekko poszerzonym dołem, czy bocianki - butelki o długich szyjkach do przechowywania węgryzna. Popularne były też półlitrowe bańki, formy gruszkowate, przysadziste, pękate, mniej lub bardziej ozdobne czy tzw. butliki - niewielkie ozdobne buteleczki z jakich pito tylko doskonałe wina przywożone z rejonu basenu Morza Śródziemnego. Formy butelek podporządkowano gatunkom win, a kolor szkła ich barwie. I tak szkło zielone napełniano winem białym, brązowe czerwonym, a w butelkach z bardziej wytrzymałego szkła czarnego przechowywano wina musujące i szampany.

W tego typu butelki rozlewano też od 1826 roku wino musujące tłoczone z zielonogórskich winogron. Produkowane w zielonogórskiej wytwórni Gremplera, było odpowiedzią wschodniej Europy na francuskiego szampana. Przedwojenna butelka, z ciemno-zielonego szkła i mocno wklęśniętym dnem, napełniana była winem musującym „sekt”, czyli najstarszym niemieckim szampanem produkowanym przez Carla Samuela Hauslera. Ten pochodzący z Jeleniej Góry przemysłowiec wraz z właścicielem winnego wzgórza (dzisiaj przy Palmiarni) Gremplerem i zielonogórskim finansistą Försterem założył największą w historii miasta wytwórnię wina, będącą równocześnie najstarszą fabryką tłoczącą szampana we wschodnich Niemczech.

Uruchomiona po wojnie zielonogórska winiarnia w pierwszych latach rozlewała wino prawdopodobnie do ponemieckich butelek, a w jej nazwie niezmiennie figurował „Grempler”.

Zapotrzebowanie na butelki wzrastało z coraz większym pędem do spożywania wina. W procesie technologicznym był to produkt nieskomplikowany, określany jako „sortyment prosty”. Masowo wytwarzane butelki powoli wyparły to, co wcześniej było dziełem zręcznych rąk szklarz-artysty. Dzisiaj z podziwem patrzymy na flaszki o niepowtarzalnych kształtach, malowane emaliami, trawione i szlifowane w delikatne ornamenty i reliefy. Zawarty w nich urok, często sentymentalny i ciepły, jest dokumentem minionej epoki i historią niejednej dawnej manufaktury szklarskiej.

*Międzywojenna  
butelka po szampanie „Sekt”,  
wyeksportowanym do Legnicy  
(ze zbiorów  
Dariusza Wieczorka)*



*Butelka po winie jabłkowym  
„Reneta Kardynalska”,  
wyprodukowanym ok. 1946 r.  
w Państwowej Wytwórni Win  
„Grempler” w Zielonej Górze  
(ze zbiorów Dariusza Wieczorka)*



Winne grono, wino oraz rytuały i tradycje związane z jego wytwarzaniem, a także spożywaniem - wszystko to stanowiło motyw stale przewijający się w dziełach malarstwa i rzeźby. Sam motyw winnej latorośli niesie ze sobą wiele znaczeń symbolicznych. Symbolika winorośli i wina może odnosić się bezpośrednio do religii, jak i do kultury i historii, począwszy już od antyku. Szczególnego wymiaru nabral ów motyw w sztuce sakralnej. W sztuce nowożytnej zaś wieniec z liści i owoców winnego grona pojawia się jako nieodłączny atrybut antycznego boga wina Bachusa.

W zbiorach Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze znajduje się kilkadziesiąt obrazów i grafik związanych z szeroko rozumianą kulturą wina, ukazujących poszczególne etapy jego produkcji, jak i jego konsumpcję. W niniejszym artykule zostaną opisane dwa niezwykle interesujące, lecz jak dotąd pomijane w przewodnikach muzealnych, eksponaty.



*Triumf Bachusa, olej na płótnie*

Pierwszy z nich jest kopią słynnego obrazu hiszpańskiego malarza pracującego na dworze Filipa IV - Diego Velazqueza (1599-1660). Obraz ten nosi tytuł „*Los borrachos*” (oryginał w muzeum Prado w Madrycie), kopia znajdująca się w zielonogórskim muzeum opatrzona jest tytułem „*Pijący wino*”. W literaturze dzieło Velazqueza określane jest także tytułem „*Triumf Bachusa*”. Obraz ten ukazuje boga wina Bachusa w towarzystwie biesiadujących mężczyzn, jest to zatem interesujący przykład przenikania się tematyki mitologicznej z rodzajową. W całości przedstawienia ujętego na tle pejzażu wydzielić można dwie zasadnicze strefy: strona prawa ukazuje grupę pijących mężczyzn z pospólstwa, z których jeden trzymając kielich z winem zdaje się spoglądać na widza, niejako zapraszając go do udziału w biesiadzie oraz strona prawa - zarezerwowana dla postaci mitycznych: Bachusa i towarzyszącego mu satyra. Te dwie strefy przenikają się wzajemnie i uzupełniają. W „*Triumfie Bachusa*” młody Bacchus stanowi przeciwieństwo starych opojów.

Dzieło to ujawnia tendencję do niemalże naturalistycznego ukazywania poszczególnych typów ludzkich - tak charakterystyczną dla wczesnego etapu twórczości Velazqueza. Kopia tego obrazu w zbiorach MZL-u w świetny sposób naśladuje wirtuozerską technikę hiszpańskiego mistrza: szerokie i odważne pociągnięcia pędzlem, upodobanie do barw złamanych i ziemistych brązów, pojawiające się właśnie najczęściej w początkowym etapie twórczości.

Kolejnym ciekawym przykładem dzieła autorstwa, wykonana techniką litografii. Grafika ta nosząca tytuł „*Jesień*” (najprawdopodobniej jedna z cyklu przedstawiającego Pory Roku) ukazuje moment wznoszenia toastu podczas winobrania. Całość ma charakter rodzajowy i narracyjny i w odróżnieniu do wcześniej opisywanego dzieła, pozbawiona jest elementów antycznych. Po prawej stronie ukazany jest moment znoszenia z winnic zebranych owoców, po lewej jako główną dominantę - ukazano grupę wiwatujących ludzi, radujących się z udanych zbiorów.

Dzieła te stanowią jedynie wąski wycinek zbiorów ikonograficznych Działu Winiarskiego. Zawierają one różne motywy związane ze znaczeniem wina dla kultury europejskiej. Pierwsze z nich w sposób wyraźny nawiązuje do tradycji antycznych, które łączy z przedstawieniem rodzajowym. Natomiast w drugim scenie rodzajowa ukazana jest na tle narracyjnym, co stanowi świetne przedstawienie obyczajowości tamtej epoki.



*Jesień. Litografia, Niemcy XIX w.*

\*Arkadiusz Cincio jest kierownikiem Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej.





# GRÜNBERGER winzer

NR 9 • FEBRUAR 2006

## Der Erfinder des Grünberger Champagners



Z zasobów Archiwum Państwowego w Zielonej Górze, sygn. 4747

Bahn machen mußte durch das dicke Vorurtheil der Menge, gegen den Aberglauben, der Champagner sei eben ein Naturprodukt der Champagne, nicht ein Produkt der chemischen Kunst; bis endlich das schlesische Gewächs den Glauben an seine Ebenbürtigkeit sich errungen hat. Häusler erreichte freilich sein Ziel nicht ohne theures Lehrgeld zu bezahlen: denn die Flaschen sprangen ihm zu Hunderten und überschwemmten mehr als einmal seinen Keller. Aber er drang durch. „Solche bittere Erfahrungen - sagt er - muß ein Erfinder machen, ohne dadurch die Ausdauer und den Muth zu verlieren; dabei macht er manche neue Entdeckungen und wird an Erfahrungen immer reicher“.

Er griff zur Feder, schrieb einen Aufsatz über Apfelwein und Champagner, und annoncirte seine Produkte in der Schles. Zeitung. Bereits 1824 ersetzt er den Cyder als Grundlage seines Schaumweins durch den Saft der Grünberger Trauben. Seine Produktion stieg nach und nach auf 50.000 Flaschen im Jahre; an Bruch hatte er nur noch 6%, während man in Frankreich 33,3% darauf rechnet, und seinen Schaumweinen - schreibt er - als eine Folge seiner Fabrikationsweise, 20jährige Dauer zu, während die französischen 2 bis 3, ausnahmsweise 6 bis 7 Jahre halten; er läßt seinen Mousseux vollständig auf der Flasche abgähren, diese hingegen suchen sich durch Spritzusatz zu starken. „Der Wurf der Meisterschaft - sagt Justizrath Neumann in seinen Mittheilungen zur Geschichte des Grünberger Weinbaues in der hochinteressanten Schrift des Geh. Reg.-Rath Jakobi - gelang dem Hirschberger Kaufmann Carl Samuel Häusler, der in seinem Streben so glücklichen Erfolg hatte, daß der Grünberger Champagner in den ersten Jahren seines Bestehens ein fast europäisches Aufsehen machte.

Der Benjamin unter den deutschen Weinen hatte die Siegesbahn der Befreiung von schmähhlichen Joche des moussirenden Franzosenthums betreten; eine unglaubliche Reckheit, deren selbst seine vornehmen Brüder am Rheine und an der Donau sich schuldig zu machen bisher nicht gewagt hatten, was sie erst später auf den Fußstapfen des verachteten Bruders versuchten. Der Wurf war gelungen; doch deshalb erst recht ward der kecke Neuerer gekreuzigt. Man trank öffentlich (leider ächt deutscher Schwäche würdig!) den Grünberger Champagner nur der Curiosität wegen, um ihn zu belächeln - doch aufs Beste ließ man sich ihn munden, erschien er umhängt mit den Lappen fremdländischen Etiketts, kostete er dreimal mehr, als das mißachtete Vaterland ihn mit Freuden dem beglückten Feinschmecker verkauft hätte. Inzwischen errichte Grünberg wenigstens zum Theile seinen Zweck; sein Schaumwein ward getrunken, wenn auch unter dem Lügenschilde von Epernay, Rheims, Versenay etc. Daß der Champagner aus Grünberger Trauben dem Frankreichs fast ebenbürtig ist, haben die Prüfungen bei den verschiedenen Weltausstellungen anerkannt, hat selbst eine in der Champagne von den Chefs erster dortiger Häuser veranstaltete sorgfältige Untersuchung festgestellt“.

Beilage zum Grünberger Wochenblatt Nr. 70, 2 September 1875.

Carl Samuel Häusler, der bekannte Erfinder des „HolzceMENTS“, ist nicht nur der Veredler der schlesischen Obstkultur, sondern auch der Schöpfer der Champagner-Fabrikation in Deutschland geworden. Einer Lebensskizze des im Jahre 1853 Entschlafenen, dessen Firma vor Wochen ihr sechzigjähriges Jubiläum feierte, entnehmen wir folgende, für Grünberg besonders interessante Mittheilungen: „Ein reiner Zufall brachte Häusler auf den Schaumwein oder Mousseux; um einen Freund zu bewirthen, holte er einst im Jahre 1822 einige gelagerte Flaschen Apfelwein aus dem Keller, und die Korke flogen ihm dabei an den Kopf.

Das war die Veranlassung zur Fabrikation schlesischen Champagners, der dann jahrelang unter fremdem Etikett sich



Ze zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej

# Seminarium szkoleniowe we Wrocławiu

W środę 25 stycznia Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu zorganizował w swojej siedzibie seminarium szkoleniowe nt. „Rozwój uprawy winorośli w południowo-zachodniej części Polski”, na które zaproszono członków i sympatyków Nadodrzańskiego Centrum Uprawy Winorośli ([www.dodr.pl](http://www.dodr.pl)). Winiarze lubuscy byli reprezentowani przez Zygmunta Prętkowskiego i Przemysława Karwowskiego z zarządu OSPWiPW, Kingę i Roberta Koziańskich z winnicy „Kinga”, Elżbietę Wiśniewską z LODR w Kalsku i Agnieszkę Barczyk, opiekuna zielonogórskiego Winnego Wzgórza z ramienia ZGKiM.

Uczestników powitał dyrektor DODR, dr inż. Roman A. Śniady. Następnie głos zabrał pan Jarosław Oko, który przedstawił sytuację winnic krajowych i sprzedaż wina w Polsce w świetle obecnych przepisów prawnych.

Aktualność i waga tych problemów wywołała żywą dyskusję, w której głos zabrali m.in. tacy znani winiarze jak panowie Leszek Telatyński i Władysław Deptuła. Piszący te słowa, na dowód trafnej oceny sytuacji, przedstawił postulaty środowiska zielonogórskiego, które w pełni zgadzają się z tezami referatu. Przygotowano je na wspólnym zebraniu zarządów dwóch naszych stowarzyszeń winiarskich, w celu zgłoszenia na posiedzeniu Krajowej Rady Winiarstwa i Miodosytnictwa w dniu 2 lutego br. Najważniejsze z nich to:

- uchwalenie dla małych producentów złagodzonych przepisów dotyczących produkcji i wprowadzania do obrotu wina;
- uznanie uprawy winorośli za działalność rolniczą objętą ubezpieczeniem KRUS;
- zalegalizowanie sprzedaży bezpośredniej na podstawie uproszczonych procedur;
- uwzględnienie zasad regionalnego rozdziału limitów nasadzeń w oparciu o systematyczne monitorowanie procesu powstawania winnic;

- uzyskanie możliwości dopłat oraz środków pomocowych UE dla rozwoju winoroślarnictwa, produkcji wina z upraw własnych i przetwórstwa.

Stanowisko NCUW obiecaliśmy przekazać Krajowej Radzie Winiarstwa i Miodosytnictwa. Była też chwila wspomnień, kiedy to pokazano fotoreportaż ze „Święta Wina” w Środzie Śląskiej. Na nim również byliśmy obecni!

Następnie dokonano wyboru Rady NCUW, a jej nowo powołani członkowie wyłonili spośród siebie zarząd w składzie następującym:

**Roman Andrzej Śniady**, dyrektor DODR we Wrocławiu - Przewodniczący Rady Nadodrzańskiego Centrum Uprawy Winorośli

**Joanna Palij** - wiceprzewodnicząca Rady Nadodrzańskiego Centrum Uprawy Winorośli

**Przemysław Karwowski** - wiceprzewodniczący Rady Nadodrzańskiego Centrum Uprawy Winorośli

**Leszek Telatyński** - członek zarządu

**Kinga Kowalewska** - członek zarządu.

Przewodniczący Rady omówił zamierzenia NCUW, m.in.:

\* stworzenie centrum szkoleniowego;

\* przygotowanie projektów Nadodrzańskich Szlaków Winnych, ekologicznej uprawy winorośli oraz działalności gospodarstw agroturystycznych;

\* organizacja ogólnopolskich konferencji winoroślarskich 28 IV we Wrocławiu i 17 IX w Środzie Śląskiej.

Dłużej zatrzymał się na programie II Ogólnopolskiej Konferencji Winoroślarskiej, którą zaplanowano na 28 kwietnia. Zebranie Rady zakończono pamiątkowym zdjęciem.

Dziękując dyrekcji DODR we Wrocławiu za zaproszenie i udane seminarium, chciałbym podkreślić rosnącą ilość artykułów w dziale „Winnica” miesięcznika DODR „Twój Doradca Rolniczy Rynek”. W numerze grudniowym były aż cztery: „Historia uprawy winorośli i winiarstwa nad Odrą” (cz.2), „Grona, które leczą”, „Winnica po polsku” i „Quo vadis polskie winoroślarnictwo”. Tak trzymać Panie Dyrektorze!

Jurij Bielik (Ukraina) • Władysław Deptuła

## Zabójczy mróz

nawet na porażonej przez mrozy winnicy, a także szybko ją odbudować?

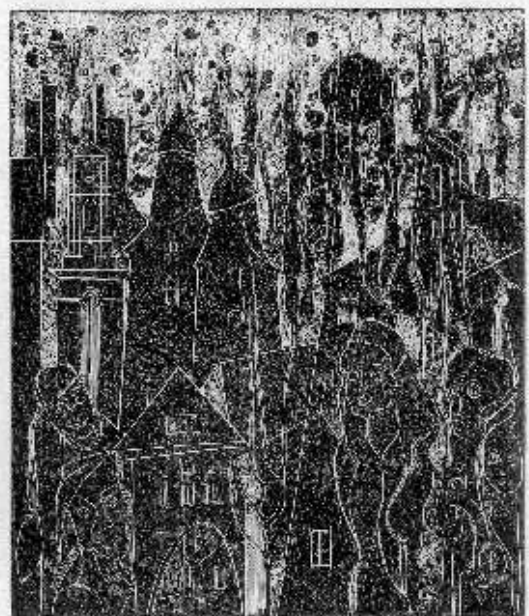
Przede wszystkim, należy określić stopień uszkodzenia roślin. Pierwszy przegląd winnicy robimy wczesną wiosną, przed początkiem wegetacji. Należy ocenić stopień uszkodzenia oczek i jeżeli ich stan jest słaby, dotyczy to również pozostałych części krzewu.

**Stan oczek** oceniamy w następujący sposób. Z jednego krzewu każdej odmiany lub grupy odmian o jednakowej mrozoodporności bierzemy do kontroli pędy analogiczne do tych, które mogłyby być pozostawione na owocowanie. Pędy dolnymi końcami zanurzamy w wodzie i trzymamy w ciepłym pomieszczeniu przez 2-3 dni, a następnie każde oczko żyłką lub bardzo ostrym nożem rozcinamy wzdłuż. Na rozcięciu zobaczymy jeden centralny i dwa po boku rozłożone zapasowe pąki. „Żywe” mają kolor zielony, a porażone są ciemnobrązowe.

**Stan tkanek jednorocznej łązy** sprawdza się równocześnie z analizą pąków. W tym celu na łązie robimy podłużne i poprzeczne cięcia. Jeżeli łyko i przylegające do przegrody (węzła) warstwy drewna częściowo zbrązowiały, to stopień uszkodzenia łązy jest nieznaczny. O silnym uszkodzeniu jednorocznych łąz świadczy pełne zbrązowienie tkanek na poprzecznym cięciu.

Uszkodzenie jednorocznych łąz w słabym lub średnim stopniu nie jest groźne, ponieważ żywa miazga tworzy nowe tkanki w miejsce starych i martwych. Takie łązy będą funkcjonować całkowicie normalnie. Gdy łązy są mocno zbrązowiałe, trzeba je uznać za martwe. One w rozwoju rośliny nie będą brać udziału.

Przez ostatnich kilka lat występują niekorzystne dla normalnego rozwoju i owocowania winorośli warunki klimatyczne. Jedną z głównych przyczyn obniżenia się produktywności jest uszkodzenie winnych roślin przez mrozy. Pojawia się zatem pytanie: **kiedy, co i jak trzeba zrobić, żeby otrzymać plon**



**Stan wieloletnich części krzewu** należy sprawdzić w przypadku znacznego uszkodzenia jednorocznych łóz. Części zdrowe na cięciu mają biały lub lekko brązowy kolor, a tkanki uszkodzone przybierają kolor brązowy lub czarny.

**Stan systemu korzeniowego** sprawdzamy tylko przy znacznych uszkodzeniach wieloletnich części krzewu. W tym celu w niedużej odległości od pnia ostrożnie rozkopujemy ziemię. Na początku oceniamy stan korzeni rozłożonych w górnych warstwach gleby, a gdy są mocno porażone, to stopniowo rozkopujemy i sprawdzamy korzenie rozłożone głębiej. Korzenie żywe na cięciu mają kolor biały, a uszkodzone brązowy. Uszkodzenia korzeni cienkich o grubości 2,5 mm w górnych warstwach gleby dla krzewów z dobrze rozwiniętym i rozłożonym na potrzebnej głębokości systemem korzeniowym nie są groźne. Jeżeli korzenie są porażone nie tylko w górnych, ale i w głębszych warstwach gleby, to obciążenie krzewów zmniejszamy, a łoży tniemy krócej.

**Cięcie krzewów uszkodzonych przez mrozy.** W tych przypadkach, kiedy z jakiegoś powodu we wczesnym okresie wiosennym nie było oceny stanu przezimowania krzewów winorośli, to oceniamy go później według ilości resztek pąków. Przy porażeniu słabym, trochę później niż zwykle zaczynają się rozwijać pąki zapasowe jednorocznych łóz, a przy silnym - jeszcze później - śpiące pąki na wieloletnich częściach krzewu. W przypadku wymarznienia całej nadziemnej części krzewu jeszcze przez jakiś czas pojawiają się latorośle ze śpiących pąków na podziemnej części krzewu. Jeżeli są to krzewy na korzeniach własnych, to roślina przeżyje, ale gdy jest szczepiona, to trzeba ją zaszczyć ponownie lub usunąć - i stąd wyższość odmian na korzeniach własnych w naszych warunkach klimatycznych. Jeżeli porażone są tylko pąki centralne (nie więcej niż 50-60%), a wszystkie pozostałe części krzewu są zdrowe, to cięcie robimy w normalnym czasie. Obciążenie krzewów zwiększamy biorąc pod uwagę martwe oczka, czym likwidujemy braki i zapewniamy otrzymanie normalnego plonu. Obłamywaniem pędów zielnych ostatecznie ustalamy obciążenie krzewów pędami i gromami.

Przy uszkodzeniu pąków w oczkach na 70-80% i więcej, a także znacznym uszkodzeniu jednorocznej łoży, krzewy tniemy w dwóch terminach. Pierwszy raz wczesną wiosną uwalniamy je od wszystkich łóz wyraźnie nieprzydatnych do owocowania (cienkie, połamane i niedojrzałe), jeżeli nie były one zlikwidowane jesienią. Wszystkie dobrze rozwinięte łoży i pasierby zostawiamy. Po rozwinięciu się pędów zielnych robimy cięcie drugie - krzewy tniemy ostatecznie i jednocześnie obłamywamy niepotrzebne pędy zielne. **Cięcie drugie należy zakończyć przed początkiem kwitnienia.**

**Ustalenie formy krzewów.** Przy dużym uszkodzeniu krzewów przeważnie naruszona jest i forma krzewów, dlatego przy obłamywaniu należy obowiązkowo zostawić lepsze, dobrze rozłożone i nadające się do odbudowy krzewów latorośle. Jeżeli jednoroczne łoży zginęły całkowicie, a wieloletnie części krzewu są uszkodzone bardzo mocno, to w czasie cięcia odrzucamy wszystkie martwe części. Formę krzewów odbudowujemy z pędów, rozwijających się ze śpiących pąków wieloletniego drewna. Pędy najsilniejsze, osiągające długość 8-10 węzłów uszczykujemy nad 7-8 węzłem i wiążemy pod kątem, bliskim poziomemu. W ten sposób tworzymy warunki do rozwoju pasierbów, na których można otrzymać zadowalający plon w tym samym roku i wykorzystać je do odbudowy owocowania krzewów w roku następnym. U roślin, których nadziemna część jest mocno uszkodzona, ale dobrze zachował się system korzeniowy - odrzucamy wszystkie martwe części, z pozostawieniem zdrowej, nie uszkodzonej przez mrozy podziemnej części krzewu. Zwykle przy tak silnym uszkodzeniu krzewów przez mrozy ze śpiących pąków rozwija się stosunkowo mało pędów. Dlatego, dla zapewnienia rozwoju większej powierzchni liściowej i by nie naruszyć stosunku między nadziemną i podziemną częścią krzewu, a także przyspieszyć odbudowę jego formy, należy stworzyć korzystniejsze warunki dla rozwoju pędów drugiego porządku, tj. pasierbów. W tym celu, gdy pędy osiągną 9-10 węzłów, uszczykujemy je nad 7-8 węzłem dla otrzymania plonu na pasierbach, a u tych z nich, które są potrzebne dla odbudowy formy, uszczykujemy tylko wierzchołki, gdy pędy osiągną długość przyszłych ramion. Uszczyknięte pędy w miarę możliwości wiążemy w położeniu bliskim poziomemu.

**Przeszczepianie krzewów uszkodzonych przez mrozy.** Przy bardzo silnym porażeniu mrozami lub pełnym wymarznieniu części nadziemnej, krzew ścinamy na **czarną głowę** i formujemy od nowa lub zamieniamy odmiany przez szczepienie. Szczepić można sposobem tradycyjnym w rozszczep kilkoma zrazami - w zależności od grubości podkładki. Jednakże takie rany słabo przy dużych średnicach pnia zarastają, są porażane przez choroby, a szczepy krótko żyją. Najlepiej doczekać się wilczych pędów, wyłamać niepotrzebne i wykonać szczepienie dojrzałym lub zielonym zrazem w wyrosły pęd, gdy osiągnie on potrzebną do szczepienia długość i grubość.

**Pielęgnacja krzewów uszkodzonych przez mrozy.** Porażone przez mrozy winnicze nasadzenia potrzebują starannej pielęgnacji. Należy stosować wszystkie zabiegi mające na celu gromadzenie wilgoci w glebie, zatrzymywanie wody spływającej i topniejącej oraz przeprowadzać wiosenne podlewanie. W marcu należy dać pełną dawkę nawozów mineralnych. Glebę uprawiamy na głębokość 20-25 cm. W ciągu całego sezonu zwalczamy szkodniki i choroby. Zaniedbanie pielęgnacji krzewów doprowadzi nie tylko do obniżenia plonowania w roku bieżącym, ale i w latach następnych. I odwrotnie, w swoim czasie i starannie wykonane zabiegi pozwolą w wielu przypadkach na otrzymanie odpowiedniego, wysokiej jakości plonu w roku bieżącym i w krótkim czasie na odbudowanie uszkodzonych winoroślowych nasadzeń.



Zielona Góra. Miedzioryt Stanisława Pary, 1978

# E T Y K I E T Y

MŁODE WINO  
CZERWONE PÓLWYTRAWNE  
Pinot noir




"Bonum vinum laetificat cor hominis"  
Psalm 103

Z okazji  
Zielonogórskiego "Święta Młodego  
Wina" przygotowali i do degustacji  
podali:

KAROLINA i MARIUSZ  
PACHOLAK

Zielona Góra

WINO DOMOWE  
Z SUSZONEJ DZIKIEJ RÓŻY



Owoce zbierali, wino przygotowali i do  
degustacji podali:  
Karolina i Mariusz Pacholak

"Saepe creat molles aspera spina rosas"  
(Owidiusz)

16%Vol.

0,75l

WINO DOMOWE  
Z SUSZONEJ DZIKIEJ RÓŻY  
VINO di ROSA SECCO  
frutto di bosco

Imbottigliata  
da Mario Pacholak e Carla  
produttore

"Saepe creat molles aspera spina rosas"  
(Owidiusz)

18%Vol.

2004

0,75l

Stara  
Zielona Góra



WINO GRONOWE CZERWONE WYTRAWNE

Alk. 16% Vol.

WISNIA w Sołaczku, kula Zielonej Góry  
Młynowa Górze, ul. Wyzwolenia 40/9  
65-036 Zielona Góra • tel. +48 68 224 17 37

0,75 l




Dzika róża  
Zielona Góra 2005

WINO POŚLEDKIE 16 %

2004

Rosa Canina  
DZIKA RÓŻA

WINO POŚLEDKIE 16 %




SEWERYN CZARNECKI

ROZKŁADANIE

0,750 ml

WINO  
GRONOWE  
ZIELONOGÓRSKIE



Producent:  
P. PRYKOWSKI  
ul. Wyzwolenia 40/9  
Zielona Góra

Białe / Czerwone

2003

Alk. 13% obj.

Karolina i Mariusz Pacholak

0,75 l

Wydanie  
dofinansowano  
ze środków  
Urzędu Miasta  
Zielona Góra

**winiarz**  
ZIELONOGÓRSKI

Lubuskie Stowarzyszenia Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Adres redakcji: ul. Wyzwolenia 40/9 65-036 Zielona Góra  
tel. 068 324 17 27 • e-mail: kulebam@wp.p