ISSN 1733-5116

winiarz zielonogorski

Pismo Plantatorów Winorośli i Producentów Wina • Nr 69 • Czerwiec/Juin 2013

Promowanie tradycji winiarskich regionu

18 kwietnia Zarząd Województwa Lubuskiego ogłosił wyniki konkursu na realizację zadań publicznych w zakresie promocji regionu poprzez festiwale muzyczne i filmowe oraz odradzanie tradycji winiarskich. Na swoje przedsięwzięcia oba stowarzyszenia winiarskie otrzymały łącznie 53 tysiące złotych. Niestety, wsparcie wydania 1150-stronicowej historii zielonogórskiego winiarstwa zatytułowanej „Enographia Thalloris" – nie zdobyło uznania komisji konkursowej.

Weekendy Otwartych Winnic

W pierwszych dniach maja, jak od kilku już lat, winnice Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu otworzyły się dla gości, proponując szeroką ofertę spędzenia wolnego czasu wśród krzewów winorośli i pełnych wina beczek. Kolejne terminy to 21-23 czerwca, 5-7 lipca oraz 15-18 sierpnia. A w dniach 7-15 września ,– podczas „Winobrania – Dni Zielonej Góry 2013", – winiarze zapraszają na tydzień otwartych winnic.

Otwarcie piwnicy winiarskiej w Winnicy Saint Vincent

W Borowie Wielkim koło Kożuchowa 10 maja została otwarta piwnica winiarska należąca do gospodarstwa rolno-winiarskiego firmy Agronomik Polska S.A. Uroczystego poświęcenia winiarni i winnicy dokonał proboszcz parafii św. Wawrzyńca w Borowie Wielkim, **ks. Jan Górski**. W bankiecie i hucznej zabawie wzięli udział zaproszeni goście i przyjaciele winnicy, wśród nich przedstawiciele władz samorządowych województwa lubuskiego, powiatu Nowa Sól i gminy Nowe Miasteczko, okoliczni winiarze i dziennikarze. Uprawą winnicy i gospodarstwem piwnicznym spółki kieruje mgr inż. ogrodnictwa **Renata Wiśniewska**.

Winiarskie akcenty Dni Krosna Odrzańskiego

26 maja, na zakończenie Dni Krosna Odrzańskiego, w piwnicy winiarskiej Zamku Piastowskiego odbył się konkurs na najlepsze wino i nalewkę produkcji domowej. Zwyciężyło wino gronowe z odmiany Rondo **Henryka Kowalskiego** oraz nalewka wiśniowa **Lecha Cybulskiego**. Po wręczeniu dyplomów i nagród autorom najlepszych trunków, w sali muzealnej na piętrze przeprowadzono warsztaty winiarskie dla zainteresowanych tradycją i produkcją wina.

Mirosław Kuleba

Przyjaźń dojrzewająca w słońcu

Emile Peynot (1850-1932), *Winiarze (Les vendanges)*, brąz, 1900. Dzieło znanego rzeźbiarza Peynota powstało specjalnie na Wystawę Światową w Paryżu i zostało wystawione w Pałacu Szampanii. Kilkadziesiąt egzemplarzy tej rzeźby otrzymali na pamiątkę wszyscy członkowie organizacji Syndicat du Commerce des Vins de Champagnes, biorący udział w Wystawie Światowej. Jedna z rzeźb trafiła do wytwórni szampana G.H. Mumm i stała się własnością potomka założyciela firmy, Petera Arnolda Gottlieba Hermanna de Mumm (1842-1904). Nie wiadomo, jak trafiła na rynek antykwaryczny. Rzeźba jest sygnowana: *E. Paynot 1900 En Champagne Nr 21. – P. Hermann de Mumm*. Zbiory prywatne, Christopher Krzysztof Nawrot, Berlin

Francję poznawałem jako nastolatek, mając dwóch mistrzów-przewodników: Marcela Prousta i Anthelme Brillat-Savarina. Siedem tomów *À la recherche du temps perdu* na zawsze pozostało dla mnie szczytem pisarskiego geniuszu, muzyką Chopina i katedrami Renoira w literaturze. Brillat-Savarin obudził ciekawość smaków i aromatów życia, jego esencjonalnego i zmysłowego bogactwa. Catherine Dorléac miała jednak już konkurencję ze strony polskich dziewcząt, równie jak francuska aktorka pięknych lecz bardziej dostępnych, rosyjskich balerin – bardziej uduchowionych, czy niemieckich żywych wcieleń Madonny Cranacha Starszego, o płomiennych włosach i zielonym spojrzeniu. Ale w tym, jak sądzę, znalazłbym u Francuzów zrozumienie.

Francja była obecna w kulturze Śląska od średniowiecza. Od czasów pierwszego polskiego biskupa Jordana, który trafił na dwór Mieszka I wraz z Dąbrówką, a pochodził zapewne z diecezji leodyjskiej w Lotaryngii. Pierwsi benedyktyni przybyli do nas w drugiej połowie XI wieku z opactwa św. Jakuba w Liège. Wpływy francuskie szczególnie zaznaczyły się na Śląsku, gdzie pierwszymi biskupami byli prawie po kolei Francuzi. Pierwszy klasztor kanoników regularnych św. Augustyna w Polsce, założony przez Piotra Włostowica w 1128 na Ślęży, miał czysto francuski charakter – mnisi przybyli tam z Arrovaise w hrabstwie Artois. W roku 1217 książę Śląska Henryk I sprowadził francuskich braci zakonnych z opactwa augustianów w Arrovaise i osadził ich w nowo ufundowanym klasztorze w Nowogrodzie Bobrzańskim. Datę tę można zasadnie uznać za pewny początek epoki uprawy winorośli w rejonie Zielonej Góry.

Wiek XIX to dzieje wytwórni win musujących Gremplera, która sprzedawała swoje *mousseux* oraz *oeil de perdrix* pod francuskimi markami Epernay, Reims czy Versenay. Proces technologiczny wzorowany był na francuskich metodach z Szampanii. Produkcją kierowali sprowadzeni z Francji fachowcy, najpierw Fraipont Jourdan z Epernay, po jego śmierci Charles Debannes z Oger koło Epernay. Wielka zielonogórska wytwórnia winiaków Alberta Buchholza również miała związki z Francją: aby sprzedawać swoje wyroby jako koniaki, sprowadzała do destylacji wina z obszaru Grande Fine Champagne, utworzyła też wytwórnię i leżakownię w Angeac près Cognac. Były też mniej związane z winem francuskie epizody w historii regionu, jak Stendhal w roli intendenta Żagania, spotkanie Napoleona z ukochaną Marią Walewską w 1812 roku w Dobrzęcinie koło Pomorska czy kilkuletni pobyt w Zatoniu Doroty de Talleyrand-Périgord, żony bratanka napoleońskiego ministra spraw zagranicznych Talleyranda.

Największa w Polsce do niedawna wytwórnia wódek gatunkowych, zielonogórski Polmos, należy dzisiaj do francuskiego koncernu alkoholowego Pernod Ricard. Francuzi założyli jedną z większych na Ziemi Lubuskiej winnic – w Borowie Wielkim koło Kożuchowa, drugą, dobiegającą do 10 hektarów, nasadził nad wzgórzach koło Krosna Odrzańskiego pochodzący z Francji Guillaume Dubois. Można to skomentować słowami Prousta: „szczera przyjemność, będąca u początku tej przyjaźni, zostawia zapach, jakiego żadna sztuka nie da sztucznie pędzonym owocom, winogronom, co nie dojrzały w słońcu"*.

* Marcel Proust, *W cienu zakwitających dziewcząt (A' l'ombre des jeunes filles en fleurs).*

Otwarcie winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim

Przemówienie powitalne Jeana Mulot, współwłaściciela winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim

Bienvenue a Borów Wielki

Mesdames, Messieurs.
Bienvenue a Borów Wielki.
Merci de Votre présence qui nous honore.

Nous sommes reunis pour feter la première commercialisation des vins Winnica Saint Vincent. Pourquoi produire du vin a Borów? D'abord parce que Lubuskie etait une region de production de vin, il en est reste la fête Winobranie a Zielona Góra. Depuis quelques années il y a un nouvel intérêt pour vin en Pologne. La legislation a évolue pour permettre cette production. Le pain et le vin font partie de notre culture depuis des siècles, donc quoi de plus sympathique que de produire son propre vin.

Pour vous éviter trop longtemps un mauvais langage Polonais, je vais maintenant continuer en Français avec l'aide d'une traductrice.

Avant de prendre la décision de planter de la vigne, nous avons réalisé une étude en 2008 avec un ami viticulteur français très renommé, Gilbert Geoffroy, qui n'a pas pu être avec nous aujourd'hui, mais je le salue et le remercie pour son aide. Cette étude sur 2 semaines nous a permis de conclure qu'il est possible de planter de la vigne, malgré les risques liés au froid hivernal et aux gelées de Mai. Nous avons choisi des cépages adaptés aux hivers froids, et avec beaucoup d'arômes. En blanc: Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Muscat Ottonel. En rouge: Régent, Pinot noir.

Nous avons planté en juillet 2009 et la première récolte a eu lieu en 2012.

Elle fut faible en quantité du fait des conditions climatiques difficiles (comme dans toute l'Europe).

Aujourd'hui nous proposons a la vente, en blanc: Riesling 2012, Cuvée Słoneczne 2012, qui est un assemblage Gewurztraminer, Pinot Gris et Muscat Ottonel; en rouge: Régent 2012, Cuvée Jutczenka 2012, qui est un assemblage de Regent et Pinot Noir.

Nous ne vous donnons pas notre opinion maintenant sur les vins, nous attendons votre opinion après la dégustation. Nous esperons simplement que les vins vous plaieront.

Il ont ete vinifié avec l'aide précieuse de Gilbert Geoffroy, dont j'ai parle tout a l'heure et de Noel Perrin et Eddy Finck ici presents, que je remercie de leurs conseils, et de leur participation aux vendanges, et a la vinification.

Je remercie Renata Wizneska, et tous les salaries d'Agronomik Polska pour leur implication dans ce projet.

Je voudrais également remercier Etienne Biberon, ici present, l'actionnaire majoritaire qui m'a laisse mener a bien ce projet qu'il a du trouver un peu fou sans jamais oser me le dire.

Merci a Yolanta Denesiuk qui a organise le banquet avec son professionalisme habituel, ainsi que la musique avec Daniel.

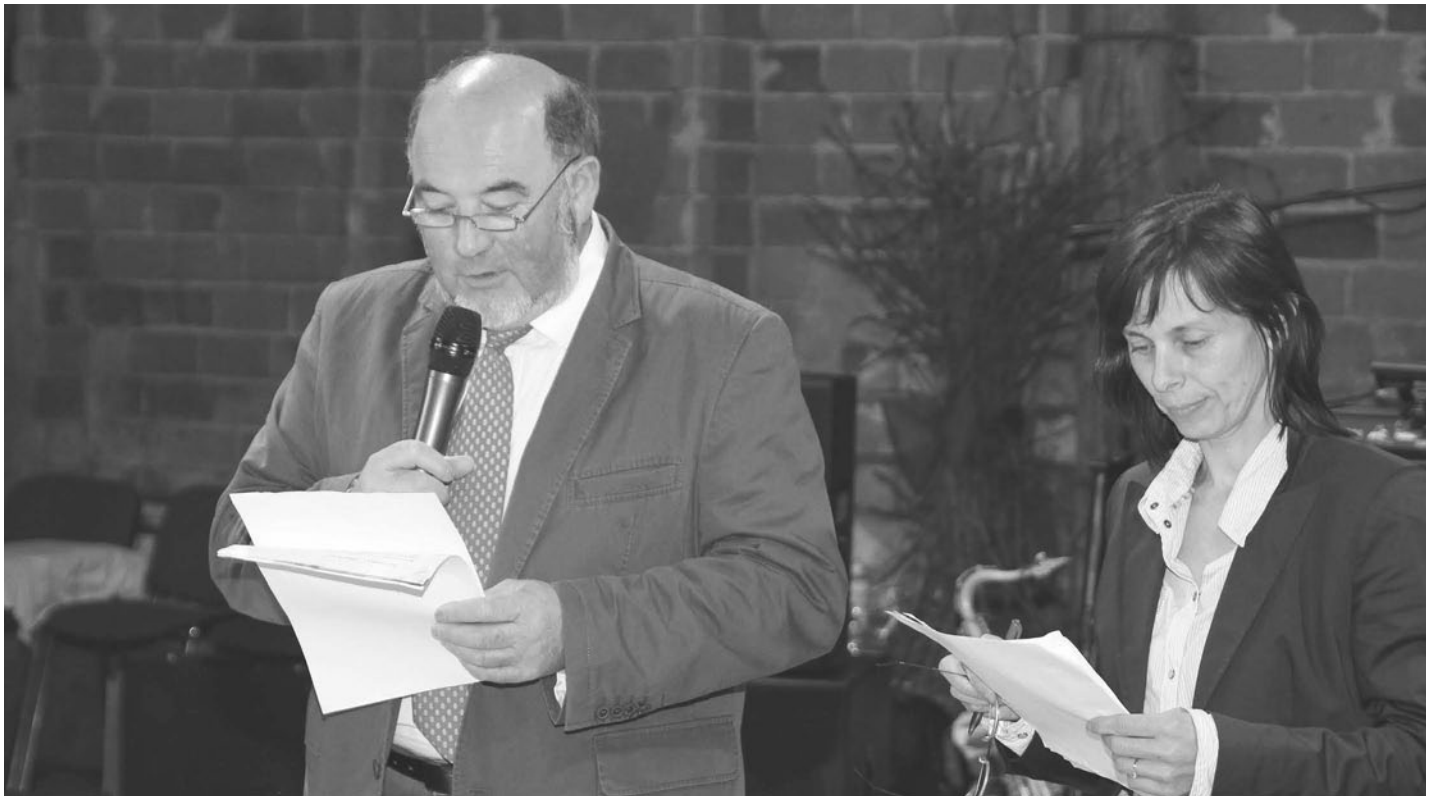
Et également remercier nos associés Richard et January.

Et maintenant bonne soirée, bonne degustation. Nous attondons avec impatience votre jugement. Encore merci a tous.

18 czerwca 2013 roku zmarł

Artur Pajdosz,

winiarz, właściciel winnicy Jakubów koło Głogowa.
Człowiek wielu talentów i pasji, pełen życzliwości, odszedł w biegu, do ostatnich chwil zajęty myślami o winnicy.
Arturze, zostaniesz z nami, jesteś w naszych sercach, w naszej pamięci, na naszych winnicach.



Jean Mulot i Renata Wiśniewska podczas powitania gości w winnicy Saint Vincent, 10 maja 2013. Fot. P. Karwowski

Witamy w Borowie Wielkim

Szanowne Panie, Panowie.
Witamy w Borowie Wielkim.
Dziękujemy za Waszą obecność, która jest dla nas zaszczytem.

Spotkaliśmy się aby świętować wprowadzenie do sprzedaży win z Winnicy Saint Vincent. Dlaczego produkcja wina w Borowie?

Po pierwsze, dlatego, że lubuskie było dawniej regionem produkcji wina, z czego pozostało święto Winobrania w Zielonej Górze. Od kilku lat mamy nowe zainteresowanie dla wina w Polsce. Prawo zmieniło się, złagodniało i pozwala na taką produkcję. Chleb i wino są częścią naszej kultury od wieków, cóż więc bardziej sympatycznego niż produkcja swojego własnego wina.

Aby oszczędzić Wam zbyt długiej i złej mowy po polsku, będę teraz kontynuował po francusku z pomocą tłumaczki.

Przed podjęciem decyzji o założeniu winnicy, przeprowadziliśmy w 2008 roku, z francuskim przyjacielem, renomowanym winiarzem Gilbertem Geoffroy, badania. Gilbert nie może być tutaj z nami, ale pozdrawiam go i dziękuję za jego pomoc. Po dwóch tygodniach otrzymaliśmy wnioski, z których wynikało, że mimo ryzyka związanego z zimowymi mrozami i z przymrozkami majowymi możemy zakładać winnicę. Wybraliśmy odmiany przystosowane do niskich u nas temperatur zimowych i aromatyczne. Z białych: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat Ottonel. Z czerwonych: Regent i Pinot Noir.

Winorośl posadziliśmy na początku lipca 2009 roku. Pierwszy zbiór miał miejsce w 2012 roku. Ilość owoców nie była duża, ze względu na trudne warunki klimatyczne (jak w całej Europie).

Dzisiaj do sprzedaży proponujemy wina białe: Riesling 2012, Cuvée Słoneczne 2012 – które jest połączeniem odmian Gewürztraminer, Pinot Gris i Muscat Ottonel, wina czerwone: Regent 2012 i Cuvée Jutrzenka 2012, które jest połączeniem Regenta i Pinot Noir.

Nie przedstawimy teraz Państwu naszej opinii o tych winach. Czekamy na Waszą opinię po degustacji. Mamy jedynie nadzieję, że wina przypadną Wam do gustu.

Winifikacja prowadzona była z cenną pomocą Gilberta Geoffroy, z którym rozmawiałem całymi godzinami, oraz z Noelem Perrin i Eddym Finck, tutaj obecnymi, którym dziękuję za ich rady oraz uczestnictwo podczas winobrania i winifikacji.

Dziękuję Renacie Wiśniewskiej i wszystkim pracownikom Agronomik Polska za ich udział w tym projekcie.

Dziękuję również Etienne Biberon, obecnemu tutaj akcjonariuszowi posiadającemu większość udziałów Agronomik Polska, za to, że pozwolił mi poprowadzić ten projekt, mimo, że widział w nim trochę szaleństwa, choć nigdy nie ośmielił mi się tego powiedzieć.

Dziękuję Jolancie Denesiuk, która zorganizowała ten bankiet ze zwyczajnym dla siebie profesjonalizmem, jak również Danielowi za jego muzykę.

Dziękuję również naszym akcjonariuszom – Ryszardowi i Januaremu.

A teraz miłego wieczoru, dobrej degustacji. Czekamy z niecierpliwością na wasz werdykt. Jeszcze raz dziękuję wszystkim.

Tłumaczenie: Renata Wiśniewska

Omlet z truflami według przepisu Noela Perrin z Burgundii

W hermetycznym pojemniku umieścić 6 jajek i truflę. Włożyć na 24 godziny do lodówki. Przez ten czas smak trufli przejdzie przez skorupkę do wnętrza jajek. Następnie trzeba zetrzeć truflę na tarce lub cieniutko ją pokroić. Jajka rozbić w misce i połączyć z kawałkami trufli.

Usmażyć na patelni, na bardzo gorącym oleju. Przełożyć na talerz i złożyć w pół. W ten sposób środek omletu będzie nie wysmażony. Z omletem dobrze będzie współgrał Regent.

Ślimaki wg Noela Perrin

Najprościej i najszybciej – ugotować ślimaki krótko w rosole, wyjąć i podawać z natką pietruszki.

Sery podane podczas otwarcia winiarni:
Roquefort, Brie, Camembert
Fromage de brebis crémeux (tłuste sery owcze)

Assortiment de fromage de chèvre
Gaec du Ronsard
Moulin de la Ronce
72320 Champrond

Sery kozie pochodziły z gospodarstwa w Champrond, adres jak wyżej.

Prasa i automat rozlewniczy w winiarni Saint Vincent w Borowie Wielkim. Fot. P. Karwowski

Renata Wiśniewska

U Sophie i Mathieu w Burgundii

Do winnicy La Croix Montjoie* małżeństwa Sophie i Mathieu Woillez zawitałam we wrześniu 2011 roku w sam środek czasu winobraniowego. Wszyscy mieli zakasane rękawy i byli pochłonięci różnymi winiarskimi pracami, w które i mnie, po krótkim przywitaniu wciągnęli. Dla winiarzy jest to najgorętszy okres, wszyscy są wtedy zmobilizowani i zaangażowani, pracują od wschodu do zachodu słońca. Na ten czas przyjechali do gospodarzy rodzice Sophie, aby zająć się domem, zakupami, posiłkami i trojgiem przemiłych, grzecznych dzieci o starodawnych imionach Valentine, Sidonie i Philémon. Współwłaścicielem winnicy jest kuzyn Mathieu – Jean-Louis Lallement, który to zaprosił mnie do gospodarstwa, i z którym tutaj przyjechałam. Jeana-Louis znam, ponieważ jest współwłaścicielem plantacji malin w Borowie Wielkim, którą się zajmuję, i prezesem przetwórni owoców w Laon, do której eksportujemy nasze maliny.

Średniowieczna wieś Tharoiseau w Burgundii. Fot. R. Wiśniewska

Stara winnica koło Tharoiseau

Posiadanie gospodarstwa winiarskiego było marzeniem Sophie i Mathieu od czasów szkoły średniej, gdzie się poznali. Po szkole zdobywali doświadczenie u innych winiarzy i cierpliwie szukali winnicy, którą mogliby kupić. Marzenie spełniło się, w 2009 roku znaleźli i kupili 10-hektarową winnicę, pięknie położoną na południowym, gliniasto-wapiennym stoku ze skamielinami, z odmianą typową dla tego regionu, czyli Chardonnay. Nieopodal, w miejscowości Tharoiseau, kupili opuszczony dom i budynki gospodarcze, które zaadaptowali do celów produkcji wina. Tharoiseau jest malutką, starą i uroczą wioską z 70 mieszkańcami, położoną w departamencie Yonne w Burgundii. Z podwórza gospodarstwa roztacza się piękny widok na dolinę i na Vezelay, średniowieczne miasteczko z położoną na wzgórzu bazyliką św. Marii Magdaleny z XII wieku, wpisaną na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO w 1979 roku. Vezelay leży na szlaku pielgrzymek do katedry w Santiago de Compostella, gdzie pochowany jest św. Jakub.

Montjoie Saint Denis

Zbiór owoców z 10 hektarów winnicy przeprowadza się kombajnem obsługiwanym przez Jeana-Louis, który potrafi go również naprawić. Po każdym zbiorze kombajn musi być umyty dużą ilością bieżącej wody i przygotowany do kolejnego dnia pracy. Tym również trudni się Jean-Louis. Mathieu zajmuje się transportem winogron z pola do winiarni, czyli jeździ traktorem z przyczepą, na którą zsypywane są owoce z kombajnu. Kolejne jego zajęcie to załadowanie owocami prasy i jej obsługa. Wyciśnięty moszcz wędruje spod prasy wężem do zbiorników, gdzie najpierw ulega schłodzeniu i naturalnej sedymentacji, następnie sok zlewany jest znad osadu i dodaje się do niego szlachetne drożdże. Tym, a także analizami moszczu, wina, korygowaniem temperatury, myciem maszyn, narzędzi etc. zajmuje się Sophie, a także Mathieu. Po dniu-dwóch zaczyna się fermentacja alkoholowa. Gdy temperatura soku wzrośnie, drożdże zaczynają się rozmnażać. Potrzebują do tego cukru, którego w owocach odmiany Chardonnay jest taka ilość, że powstaje wino o naturalnej zawartości alkoholu nawet do 14%. Podczas winifikacji trzeba uważać, aby temperatura fermentowanego soku nie podniosła się zbytnio, ponieważ spowoduje to ulotnienie się aromatów, wino będzie bez wyrazu. Dobra temperatura to około 18°C. Młodzi winiarze nie mają w swojej winiarni komputerowo sterowanego systemu kontroli temperatury fermentacji, ale radzą sobie np. zawieszaniem wokół kadzi materiału, po którym spływa woda z założonego na jej krawędzi perforowanego węża. Sophie zajmuje się również przeprowadzaniem degustacji dla odwiedzających winiarnię turystów. Winiarze ze swoim winem biorą udział w konkursach i targach, gdzie zdobywają medale. Mają w swoim dorobku medale Burgondia d'Or 2010, Tastevinage de printemps 2011, Médaille de Bronze Paris – 2011, Médaille d'Argent Macon – 2011, Médaille d'Argent Grand Auxerrois – 2010, Médaille de Bronze Vignerons indépendants – 2011. Posiadłość nazwali La Croix Montjoie – Croix to od krzyża świętego Jakuba, wpisanego w krajobraz okolicy, po drogach której ciągle wędrują pielgrzymi. Montjoie to skrót od okrzyku rycerzy Karola Wielkiego. Montjoie Saint Denis – Góra Chwały świętego Dionizego.

Pejzaż Burgundii z winnicą La Croix Montjoie. Fot. R. Wiśniewska

Ludzie pełni słońca

Byłam tam cztery dni i zobaczyłam Sophie i Mathieu pełnych entuzjazmu dla swojej pracy, która jest dla nich pasją i radością. Marzyli o takim gospodarstwie. Razem można dużo osiągnąć, a praca daje im radość, są szczęśliwi, widać to w ich spojrzeniach, w otwartości, w uśmiechu ich dzieci. Każdego wieczoru są zmęczeni, ale uśmiechnięci, rozmawiają, ustalają plan na następny dzień. Rankiem pełni sił ruszają do swoich zadań, a szlachetny efekt ich pracy błyszczy w przezroczystym kieliszku i jest dowodem ich winiarskiego sukcesu. Wino, które produkują jest czyste i pełne słońca, tak jak oni.

* Strona posiadłości: http://www.lacroixmontjoie.com/vins.html

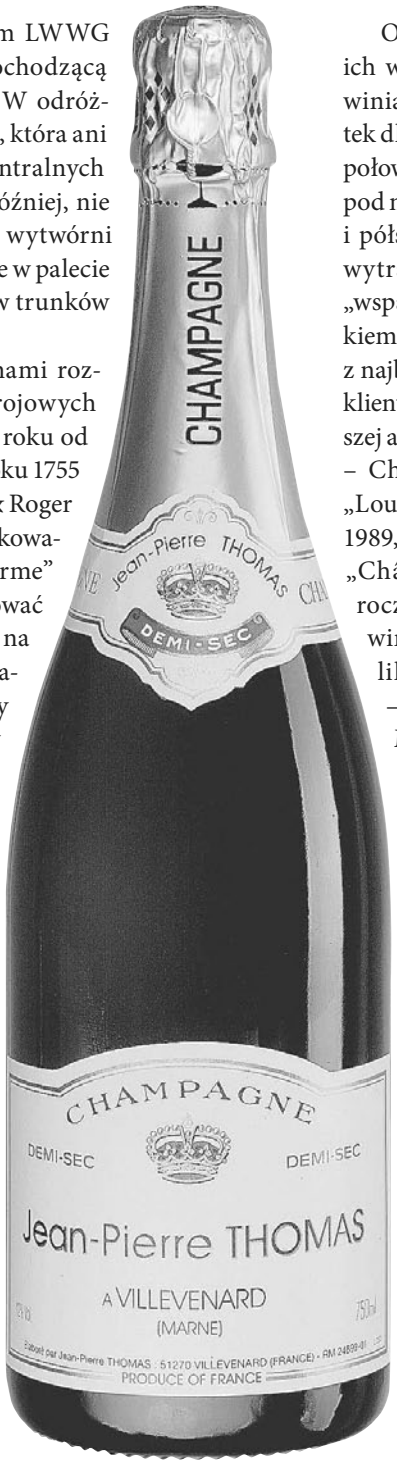
Przemysław Karwowski

Francuskie emploi Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „Polmos" w Zielonej Górze

Kto bywał w sklepie firmowym LWWG pamięta bogatą ofertę zakładu, pochodzącą z własnej produkcji oraz importu. W odróżnieniu od Lubuskiej Wytwórni Win, która ani w czasach działania w ramach Centralnych Piwnic Win Importowanych, ani później, nie sprowadzała win z Francji, ambicją wytwórni wódek gatunkowych było posiadanie w palecie oferowanych do sprzedaży wyrobów trunków pochodzących z ojczyzny koniaku.

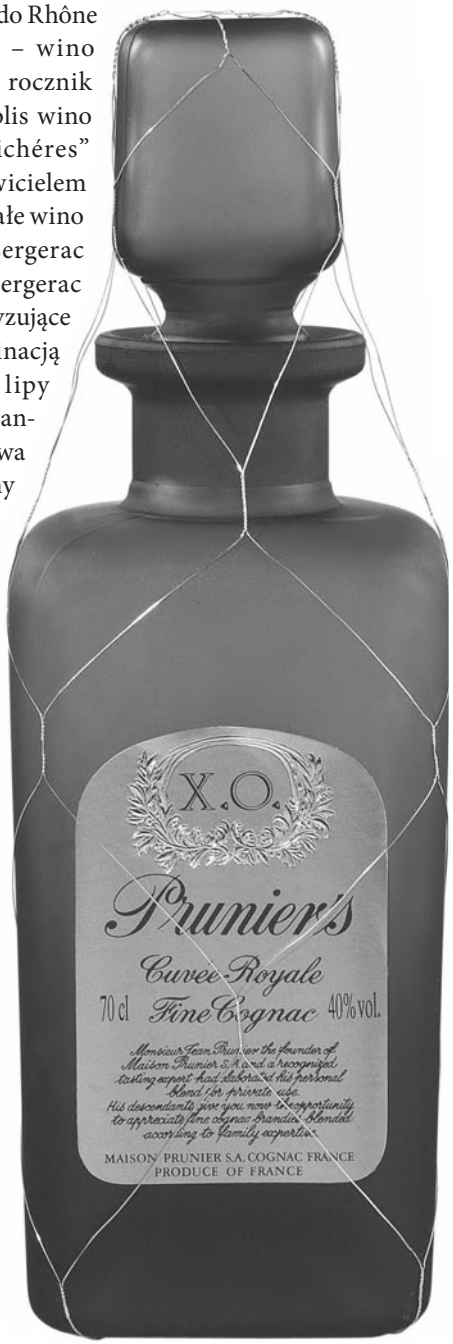
Współpracę z francuskimi firmami rozpoczęto już w okresie zmian ustrojowych w Polsce pod koniec lat 80. W 1988 roku od firmy Cognac Gautier, założonej w roku 1755 i należącej do grupy Marie Blizard & Roger International, sprowadzono do butelkowania w Zielonej Górze brandy „Charme" i „Dumas". Później zaczęto importować młode francuskie destylaty winne na bazie których, po długotrwałym leżakowaniu, produkowano m.in. brandy „Carignac" i „Robespierre". Pojawiły się one w handlu w 1993 roku. Kolejnymi brandy w ofercie LWWG w 1996 roku były brandy „Monroy" i „Baron Maurel", produkowane przez firmę Prunier z regionu Cognac. Dołączył do nich dwa lata później koniak „Napoleon", sprowadzany z posiadającej przeszło 100-letnie doświadczenie wytwórni Cognac Pierre Croizet i sprzedawany wyłącznie w kartoniku pod firmową nazwą. W 2000 roku ofertę firmy Prunier wzbogacił oryginalny koniak francuski klasy X.O. (extra old – minimum 6,5-letni).

Początki rodzinnej firmy Prunier sięgają roku 1700, kiedy to Jean Prunier (1665-1732) rozpoczął wysyłkę swoich win i koniaków na cały świat. Logo Prunier to wizerunek jej siedziby, zabytkowego domu, który był znany jako wieloletnia oficjalna rezydencja Lieutenants Généraux de Cognac. Widniało ono na skrzyneczce wykonanej z drewna dębowego, do której pakowano oryginalną butelkę w kształcie karafki, zawierającą „Fine Cognac X.O. Prunier's". Koniak był ozdobą półek sklepu firmowego jeszcze kilka lat po kupieniu wytwórni przez grupę V&S ze Szwecji w 2003 roku.



Butelka szampana „Jean Pierre Thomas". Katalog LWWG „Polmos" w Zielonej Górze z 1998 roku. Fot. Z. Pietraszkiewicz

Osobny rozdział importu z Francji stanowiły wina. Nie było ich wiele, ale przedstawiały przekrój możliwości francuskiego winiarstwa. Od win stołowych do szampanów. Doskonały początek dla osób rozpoczynających poznawanie świata win. W drugiej połowie lat 90. LWWG oferowała w przystępnej cenie wina stołowe pod marką „Margot". Były to wina białe (wytrawne, półwytrawne i półsłodkie), różowe (półsłodkie) i czerwone (wytrawne i półwytrawne). Według katalogu z 2000 roku wyróżniały się one „wspaniałym bukietem i zharmonizowanym szlachetnym smakiem typowym dla win pochodzących ze słonecznego południa, z najbardziej znanych okręgów winiarskich". Dla wymagających klientów sprowadzono z najsławniejszej apelacji regionu Côtes do Rhône – Châteauneuf du Pape – wino „Louis Mousset Prestige" rocznik 1989, oraz z apelacji Chablis wino „Château Clos de Vaulichéres" rocznik 1995. Przedstawicielem win słodkich było zaś białe wino likierowe z regionu Bergerac – apelacji Côtes de Bergerac Moelleux – charakteryzujące się bukietem z dominacją aromatów miodu, lipy i akacji. Ofertę win francuskich zamykały dwa szampany: wytrawny „Jacky Rihn" i półwytrawny „Jean Pierre Thomas". To mniejsi wytwórcy, ale zgodnie z etykietą klasyfikowani jako RM (récoltant-manipulant), czyli produkujący z własnych winogron i sprzedający bezpośrednio. Wybrano firmy stosujące tradycyjne i ręczne metody wytwarzania szampana oraz zapewniające wysoką jakość przy zachowaniu atrakcyjnej dla polskiego konsumenta ceny.



Ozdobna butelka koniaku „Prunier's" klasy X.O. Katalog V&S Luksusowa Zielona Góra S.A. z 2005 roku. Fot. Z. Pietraszkiewicz

Pierwszy produkt rynkowy winnicy Saint Vincent – riesling rocznik 2012

Uroczyste poświęcenie winiarni i winnicy Saint Vincent przez proboszcza parafii św. Wawrzyńca w Borowie Wielkim, ks. Jana Górskiego

U Świętego Wincentego

Zdjęcia Przemysław Karwowski

Od lewej stoją: Jean Mulot, January Dworczak, Etienne Biberon, Ryszard Wojewódzki, akcjonariusze spółki **Agronomik Polska**

Spotkanie miało charakter edukacyjny – francuski winiarz Eddy wyjaśnia wpływ faz księżyca na proces winifikacji. Od lewej: Marek Senator, Mirosław Kuleba, Eddy Finck, Renata Wiśniewska w roli tłumaczki

Od lewej stoją: Noel Perrin i Eddy Finck, winiarze pomagający przy winobraniu i winifikacji rocznika 2012, Jean Mulot i Etienne Biberon, współwłaściciele winnicy Saint Vincent

Noc Francuska w muzeum

Muzeum Ziemi Lubuskiej przygotowało 18 maja, jak co roku, kolejną noc muzealną, tym razem poświęconą kulturze francuskiej. W sali Muzeum Wina wykład zatytułowany „Francja – ojczyzna wina i sera", połączony z degustacją, poprowadzili **Arkadiusz Cincio**, **Tomasz Kowalski** oraz **Izabela Korniluk**. Panowie skupili się na tradycjach winiarskich, a pani Izabela omówiła produkcję i rodzaje francuskich serów.

Arkadiusz Cincio

Francja – ojczyzna wina

Tytuł mojego wykładu „Francja – ojczyzna wina" może spowodować sprzeciw wśród miłośników win. Pierwsze wino na świecie wyprodukowano bowiem dużo wcześniej, niż zaczęła się formować państwowość francuska i w zupełnie innym miejscu. Na tereny dzisiejszej Francji winorośl sprowadzili dopiero Grecy, a w dużo szerszym zakresie Rzymianie. Gdyby jednak spojrzeć z innego punktu widzenia, tytuł ten jest słuszny. To właśnie Francja w powszechnej świadomości, słusznie zresztą, jest kojarzona z winami najwyższej jakości i z wielką różnorodnością produkowanych trunków. Wina francuskie stanowią także wzorzec, do którego porównuje się większość producentów.

Francja jest też przede wszystkim ojczyzną najważniejszych szczepów winorośli szlachetnej, takich jak Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, które zdominowały cały winiarski świat.

Nie sposób omówić regionów winiarskich Francji w krótkim wystąpieniu. Mój wybór padł zatem na Szampanię, region który powinien być nam bliski ze względu na tradycje produkcji win musujących w Zielonej Górze. Odmiany winorośli, z których wytwarza się wina szampańskie, to Pinot Noir, Chardonnay i nieco przemilczany, ale bardzo istotny w wielu kupażach Pinot Meunier. Szampana wytwarza się metodą podwójnej fermentacji moszczu, pierwszej w kadziach, drugiej w samych butelkach. Proces wytrącania osadu odbywa się na identycznym stojaku, jak eksponat w naszym Muzeum Wina, pochodzący z dawnej wytwórni Gremplera. Butelki skierowane są szyjką w dół i codziennie obracane o 1/4 obrotu. Zanurzenie szyjki w kąpieli chłodzącej powoduje zamrożenie osadu, który po zdjęciu kapsla ciśnienie wyrzuca na zewnątrz. Brakującą zawartość uzupełnia się mieszanką starego wina i cukru, którego ilość zależy od stopnia wytrawności szampana.

Najbardziej znane wytwórnie szampana to m.in. Krug, Möet et Chandon, Pol Roger, Veuve Cliquot, Deutz, Mumm, Pommery i Ruinart. Ciekawostką są biblijne nazwy butelek do win musujących, które im nadano zależnie od pojemności. Na przykład: magnum to butelka 1,5-litrowa, Jeroboam – 3 l, Rehoboam – 4,5 l, Matuzalem – 6 l, Salmanazar – 9 l, Baltazar – 12 l i Nabuchodonozor – 15 l.

Trójka wykładowców podczas Nocy Francuskiej w Muzeum Ziemi Lubuskiej. Od lewej: Izabela Korniluk, Arkadiusz Cincio, Tomasz Kowalski. Fot. P. Karwowski

Izabela Korniluk

Francja – ojczyzna tysiąca serów

Wiele lat temu Charles de Gaulle powiedział, że trudno jest rządzić krajem, gdzie jest ponad 350 gatunków sera – dziś jest ich o wiele więcej. Mówi się, że we Francji jest tyle serów, co dni w roku, ale tak naprawdę o wiele, wiele więcej, bo ponad 500 gatunków. Francja jest więc niekwestionowaną ojczyzną serów. Pierwsze sery powstały w X wieku we francuskich klasztorach, a metodę ich produkcji opracowali mnisi trapiści. Reguła tego zakonu opiera się na ścisłym przestrzeganiu reguły św. Benedykta – jest to najbardziej surowa reguła w kościele katolickim. Zakłada ona pełną izolację od świata, milczenie, posty, oddanie się modlitwie i pracy fizycznej. Mnisi chętnie wzbogacali swoją ubogą w poście dietę serami, a w średniowieczu klasztory były ośrodkami produkcji rolniczej. Wiele znanych dziś francuskich serów nosi nazwy klasztorów, w których rozwinęła się przed wiekami ich produkcja, np. Port Salut, Mariolles. Zazwyczaj na opakowaniu sera znajduje się rysunek klasztoru lub postać mnicha, jako ucieleśnienie wielowiekowych doświadczeń w produkcji serów. Benedyktyni uważali sery oraz inne przetwory mleczne za produkty idealne, dlatego przywiązywali wagę do czystości mleka, przestrzegając higieny podczas produkcji serów. W ten sposób klasztory stały się nie tylko ośrodkami kultywowania chrześcijaństwa, ale również miejscem wytwarzania produktów wysokiej jakości.

Najlepsze sery francuskie oznaczone są symbolem, znakiem jakości AOC – Appelation d'Origine Controlee, który gwarantuje, że ser wytworzono wg przepisów regulujących warunki jego produkcji. Pod uwagę bierze się w takim wypadku następujące warunki: 1. teren na którym wypasa się bydło; 2. pochodzenie i typ karmy; 3. rasę bydła, od której pochodzi mleko; 4. okres wyrobu sera; 5. metodę wyrobu produktu; 6. kształt wyrobu; 7. rozmiar wyrobu; 8. sposób przechowywania.

Dziś znakiem AOC oznaczono we Francji ponad 30 gatunków sera. Przepisy AOC gwarantują jakość znanych francuskich serów, chroniąc je przed podrabianiem i dając konsumentom pewność zakupu produktów, do wyrobu których użyto nie pasteryzowanego mleka.

Izabela Korniluk serwuje francuskie sery, o których wcześniej opowiadała. Fot. P. Karwowski

Legendy związane z serami

Camembert. W XVIII w. pewien zakonnik uciekając przed rewolucją znalazł schronienie w małej wiosce w Normandii o nazwie Camembert. Przyjęła go pod swój dach i zaopiekowała się nim jedna z mieszkanek wioski. W dowód wdzięczności, na odchodnym, duchowny podarował jej przepis na miękki, aromatyczny ser o naturalnej skórce utworzonej przez białą pleśń.

Roquefort. Legenda mówi, że w jednej z pieczar w Roquefort zatrzymał się pastuszek, żeby zjeść kawałek chleba z serem. Zobaczył piękną dziewczynę i pobiegł za nią. Gdy wrócił zauważył, że chleb pokrył się białym nalotem, a na serze pojawiły się niebieskie żyłki. Był tak głodny, że zjadł ser – po czym stwierdził, że był bardzo smaczny.

Podział serów

Sery świeże: nie są poddawane procesom fermentacji i dojrzewania, mają łagodny smak i mogą być spożywane o każdej porze dnia,

Sery kozie: produkowane są wyłącznie z mleka koziego albo mieszaniny mleka koziego i krowiego. Ich smak jest intensywniejszy w miarę procesu dojrzewania. Występują pod dwiema postaciami – od świeżych po twarde. Spożywa się je z bagietką lub jako dodatek do sałatek, pizzy, zapiekanek i tostów. We Francji wytwarza się ponad 100 gatunków sera koziego, z czego tylko 9 ma znak jakości AOC.

Sery topione: są to sery porcjowane, w plasterkach o naturalnych smakach. Produkuje je się topiąc jeden lub kilka rodzajów sera twardego z dodatkiem mleka, masła i specjalnych topników. Masa ich jest jednorodna i łagodna, dlatego często doprawia się je smakami.

Sery półtwarde: podczas ich produkcji odciska się serwatkę, w ten sposób uzyskuje się elastyczną masę serową. Dojrzewają od miesiąca do roku w specjalnych pomieszczeniach z zachowaniem określonej temperatury i wilgoci. Popularne z tej rodziny to sery Racelette, Norbier, Cantal, Mimolette.

Sery twarde: popularne w Polsce, nazywane żółtymi. Podczas ich produkcji nagrzewa się zsiadłe mleko, następnie usuwa serwatkę. Mają twardą, zbitą masę i żółtą skórkę. Dojrzewają bardzo długo, są bogate w wapń i białko. Produkowane są w górzystych rejonach Francji. Popularne wśród nich to Beaufort, Comte, Emmental.

Sery pleśniowe (niebieskie i zielone): swoją nazwę zawdzięczają delikatnym zielonkawo-niebieskim żyłkom pleśni przerastającym biało-kremowy ser. Podczas ich produkcji do mleka dodaje się kultury pleśni, hodowane na chlebowym miąższu. W czasie dojrzewania ser jest nakłuwany, aby powietrze umożliwiło rozwój pleśni. Produkowane są z mleka krowiego.

Jak obchodzić się z serem

1. Kupować sery w małych ilościach, wtedy będziemy jedli zawsze sery świeże.
2. Sery przechowywać w lodówce w oddzielnym pojemniku lub oryginalnym opakowaniu.
3. Długo przechowywane w lodówce sery dojrzewające stają się ostre w smaku i zapachu wskutek wydłużenia fazy dojrzewania.
4. Aby wydobyć cały aromat i smak sera, należy go wyjąć z lodówki nie później niż godzinę przed podaniem. Najlepiej wyjąć tyle ile się zje, aby nie schładzać go kilkakrotnie.
5. Przed krojeniem sera ogrzać ostrze noża, wówczas ser się nie pokruszy, a plasterki będą idealnie pokrojone.
6. Sera nie należy zamrażać, bo psuje to smak i zmienia konsystencję.
7. Sery okrągłe lub kwadratowe, w formie piramidki lub stożka, kroi się jak tort, natomiast sery duże, trójkątne (jak Brie) kroimy w trójkąty; małe serki przekrawamy na pół, a sery pleśniowe kroimy ukośnie.
8. Do krojenia i nakładania serów służy wygięty nóż, zakończony dwoma krótkimi szpicami.
9. Na półmisku powinno się znaleźć od 3 do 5 gatunków sera o różnym smaku i kształcie.
10. Sery dekoruje się świeżymi owocami lub warzywami.
11. Do półmiska serów obowiązkowo podaje się bagietkę lub krakersy.

Noc Francuska była okazją, aby panie pokazały prawdziwie paryski szyk. Na zdjęciu Aneta Kamińska, pracownica Muzeum Ziemi Lubuskiej. Fot. P. Karwowski

Z czym serwować sery?

Najlepszym napojem do serów jest wino. Wg francuskich tradycji do serów ostrych, pleśniowych, podajemy wino mocne, raczej czerwone, do łagodnych – wino lekkie, białe. Tradycyjnie wino powinno pochodzić z tego samego regionu co ser.

Sklep Intermarche w Zielonej Górze, sponsor serów podawanych podczas prezentacji, wystąpił z własną ofertą francuskich win. Prezentacji dokonali Grzegorz Wanatko i Roman Grad. Fot. P. Karwowski

Krystyna Bodek-Kozłowska, *Białe wino*, olej na płótnie, 2002. Własność prywatna. Fot. Christopher Krzysztof Nawrot

Wąsikowski do Karwowskiego

Od: Aleksander Wąsikowski <plantwin@poczta.onet.pl>
Do: Przemysław Karwowski <winiarze@home.pl>
Data: 2013-06-02 12:38
Temat: Ochrona winorośli

Witaj Przemku

Siedzę sobie cicho w tej Warszawce, unikam życia aktywnego, miłą więc informacją była korespondencja od Syngenty skierowana do mnie. Trwało to dość długo, ale jest i gdyby winiarze chcieli ze mną współpracować takich i podobnych tematów można by było załatwić znacznie, znacznie więcej. Pozdrawiam serdecznie – Aleksander

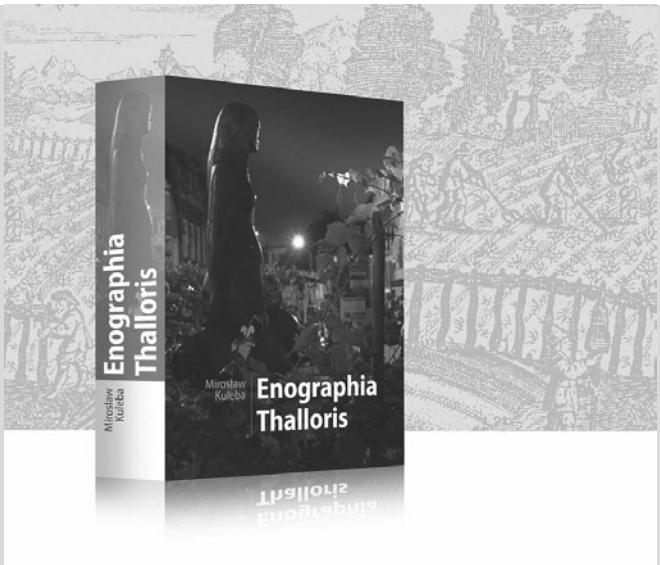
P.S. Środki ochrony roślin zarejestrowane dla winorośli:

Ridomil Gold MZ Pepite 67,8 WG

Środek przeznaczony do stosowania przez użytkowników profesjonalnych.
Zawartość substancji czynnych:
metalaksyl-M (związek z grupy fenyloamidów) – 3,8% (38,8 g/kg),
mankozeb (związek z grupy ditiokarbaminianów) – 64% (640 g/kg).
Mączniak rzekomy.
Maksymalna dawka dla jednorazowego zastosowania: 0,75 kg/ ha.
Zalecana dawka dla jednorazowego zastosowania: 0,75 kg/ha.
Maksymalna liczba zabiegów: 3.
Odstęp pomiędzy zabiegami: 10 – 14 dni.
Zalecana ilość wody: 700 l/ha.
Zalecane opryskiwanie: drobnokropliste.
Zabiegi wykonać zapobiegawczo lub z chwilą wystąpienia pierwszych objawów choroby, od fazy wyraźnie widocznych kwiatostanów do końca fazy kwitnienia.

Switch 62,5 WG

Środek przeznaczony do stosowania przez użytkowników profesjonalnych
Zawartość substancji czynnych:
cyprodynil (związek z grupy anilinopirimidyn) – 375 g w 1 kg środka (37,5%),
fludioksonil (związek z grupy fenylopiroli) – 250 g w 1 kg środka (25%).
Szara pleśń, zapobieganie infekcjom wtórnych patogenów (skażeniem przetrwalnikami Aspergillus spp.).
Maksymalna dawka dla jednorazowego stosowania: 1,2 kg/ha.
Zalecana dawka dla jednorazowego stosowania: 1,2 kg/ha.
Termin stosowania: zapobiegawczo lub z chwilą pojawienia się pierwszych objawów choroby.
Maksymalna liczba zabiegów w sezonie wegetacyjnym: 2.
Odstęp pomiędzy zabiegami: 21 dni.
Zalecana ilość wody: 400-1000 l/ha.
Ilość wody dostosować do wielkości roślin i ich zagęszczenia.



ENOGRAPHIA THALLORIS

Historia zielonogórskiego wina

Rozpoczęła się subskrypcja na pomnikową historię zielonogórskiego wina i winiaku od czasów najdawniejszych do współczesności, zatytułowaną „Enographia Thalloris". W książce, która ze względu za swój zakres i rozmach z pewnością okaże się sensacją na polskim rynku edytorskim, znalazły się wyniki badań archiwalnych prowadzonych przez wiele lat przez Mirosława Kulebę, a także grono innych autorów, związanych z zielonogórskim winem oraz przemysłem winiarskim i spirytusowym. Wydana w twardej oprawie i kartonowym etui książka liczy sobie 1150 stron i ponad 2000 ilustracji. W zilustrowaniu wydawnictwa wzięli udział wybitni miejscowi artyści i fotograficy. Specjalne egzemplarze bibliofilskie ozdobią grafiki odbite z oryginalnych płyt autorskich. 200 numerowanych egzemplarzy niewielkiego nakładu zostanie rozprowadzonych wyłącznie wśród osób, które książkę wcześniej zamówią w subskrypcji. Zapisy przyjmuje Przemysław Karwowski, prezes Fundacji na rzecz Lubuskiego Dziedzictwa Gloria Monte Verde, wydawcy książki (KRS 0000407043) – tel. 502 307 412.

winiarz zielonogórski

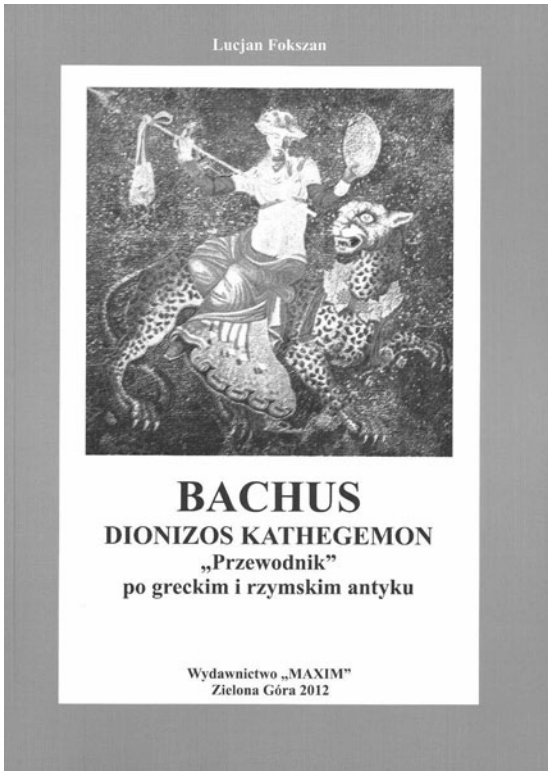
ZIELONA GÓRA
Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde"

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski • tel. 502 307 412
Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl
Skład: RATIO Szkolenia i Reklama

Bachus Dionizos Kathegemon – przewodnik po greckim i rzymskim antyku*

Po wielu latach oczekiwań w Zielonej Górze pojawiła się przestrzenna rzeźba mitycznego Bachusa, uważanego za bóstwo wina. Czy tylko? Lucjan Fokszan, autor książki opublikowanej w 2012 roku przez Wydawnictwo „Maxim" w Zielonej Górze wykazał, na podstawie rozległej literatury przedmiotu, że wiara w nieśmiertelność duszy ludzkiej związana była od dawna z kultem Bachusa, nazywanego w starożytnej Grecji Dionizosem. Historyk grecki Herodot napisał, że Dionizos nie był dla Greków, szczególnie dla filozofów, jedynie bogiem wina, lecz siłą wypełniającą wszechświat i jego twórcą. Według orfików w ludziach walczą dwa pierwiastki: tytaniczny, ziemski – zmysłowy i dionizyjski – duchowy. Walka między duszą i ciałem tłumaczy się istnieniem tych dwóch pierwiastków w człowieku. Dionizos tj. Bachus dopomaga duszy ludzkiej do oswobodzenia się z elementu tytanicznego (demonicznego).



Z historycznych źródeł wynika, iż bóstwo to dało początek kulturze teatralnej. Było postacią niezwykle barwną, czczoną w całej starożytnej Grecji, Rzymie i ówczesnym antycznym świecie. Dla wielu miłośników wina, tego szlachetnego i zdrowego trunku, zaskoczeniem może się okazać fakt, iż Grecy określali Bachusa mianem Dionizosa Prostego, ponieważ zalecał on dodawanie wody do wina, po to, by się zbytnio nie upijali i utrzymywali, w miarę możliwości, pozycję... „prostą". I jeszcze jedna ciekawostka – smakowite piwo było kojarzone z Bachusem zanim został „bogiem wina". A więc na początku było piwo!

Pozostaje jeszcze druga strona medalu – to kwestia orgiastycznych misteriów, które mieszczą się w granicach bardzo często przesadzonych podejrzeń w opowieściach mitycznych, zabarwionych okrucieństwami i sensacjami mrożącymi krew w żyłach. Nie przeszkadzało to w niczym, by tłumacz „Bachantek" Eurypidesa, prof. dr hab. Jerzy Łanowski, napisał o tym bóstwie, iż: „Potęga prawdziwa jest przy prawie kobiecym z wyglądu, łagodnym i spokojnym z pozoru Dionizosie".

Takiej książki, stanowiącej rodzaj kompendium wiedzy o Bachusie-Dionizosie, brakowało dotąd w Zielonej Górze (być może i w Polsce). Licząca 180 stron tekstu, wzbogacona blisko 180 ilustracjami, została napisana przystępnym językiem. Opracowanie uzupełnia słowniczek kultury antycznej zawierający 513 terminów z zakresu religii, geografii i historii antycznej Grecji i Rzymu oraz dodatkowo przeszło 150 sentencji łacińskich. Odniesieniem do zielonogórskich tradycji winiarskich i obecnego okresu odradzania się w Zielonej Górze i okolicy produkcji wina jest aneks, w którym zamieszczono wywiad z Przemysławem Karwowskim, sekretarzem redakcji „Winiarza Zielonogórskiego".

Lucjan Fokszan, urodzony w 1935 roku w Czerniowcach na Bukowinie, to historyk sztuki, dyplomowany poligraf – ale z papierami zawodowymi zecera i linotypisty, pedagog. Jest absolwentem Wydziału Filozoficzno-Historycznego Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Wieloletni nauczyciel w zielonogórskich szkołach oraz na zielonogórskiej Wyższej Szkole Pedagogicznej. Współpracownik Drukarni Prasowej („Gazety Zielonogórskiej" i „Gazety Lubuskiej") oraz redaktor niezapomnianej „Gazety Nowej", instruktor teatralny i animator szkolnej kultury w Nowej Soli i Zielonej Górze w latach 50. i 60. Redaktor naczelny kilku czasopism lokalnych, m.in. „Kroniki Zielonej Góry" (1999-2003) i współautor monografii wielu szkół zielonogórskich, a także takich publikacji jak *Pionierzy Zielonej Góry 1985-2008*. Założyciel i właściciel Wydawnictwa „Maxim", w którym opublikował m.in. *Zarys historii piłkarstwa lubuskiego 1945-2002* pod redakcją Stanisława Fąfery (2002) czy Władysława Łuciów *W Dolinie Seretu. Młodzież polska w walce z UPA 1939-1945 (2006)*.

W założonym przez siebie w 2011 roku Wydawnictwie Muzycznym Lucjan Fokszan wydaje opracowania popularyzujące muzykę rumuńską, bliską jego sercu z powodu związków rodzinnych. Są to prace takich autorów jak Anna Maria Croitoru, *George Enescu – życie i twórczość 1881-1955* oraz *Caprice Brillante for Violin Solo*, czy kompozycje prof. dr Florin Croitoru, dedykowane Emilowi Israelowi Chudnovsky`emu, wybitnemu amerykańskiemu skrzypkowi rosyjskiego pochodzenia, *Favorite Piano Encore Album nr 1. Transcriptions for Solo Violin* (utwory Fryderyka Chopina, Franciszka Liszta, Siergieja Rachmaninowa, Aleksandra Skriabina, Roberta Schumana) oraz *Album nr 2* z utworami Fryderyka Chopina i Siergieja Rachmaninowa.

Lucjan Fokszan opracował i wkrótce wyda fundamentalną monografię *Historia Zielonogórskich Zakładów Graficznych i Prasowych 1945-1995*, zawierającą na 450 stronach kilkaset archiwalnych fotografii. W przygotowaniu jest *Historia sztuki dla dzieci*, *Sztuka Zielonej Góry* oraz *Kompleksowy (unikalny) przewodnik po Zielonej Górze* – opracowany we współpracy z Markiem Szymaniakiem, znakomitym zielonogórskim introligatorem i cenionym kolekcjonerem zielonogórskich pamiątek. Na swoją kolejkę do druku czekają też *Biblijne Sensacje* – zbiór artykułów opublikowanych w dawnej „Gazecie Nowej", eseje *Zmysły i percepcja sztuki* i *Zawody świata od paleolitu do współczesności* oraz tomik własnych wierszy *Ku pamięci*, dedykowany żonie Marysieńce.

---

* *Bachus Dionizos Kathegemon – „Przewodnik" po greckim i rzymskim antyku*, Zielona Góra 2012. Głównym dystrybutorem książki jest Wydawnictwo „Maxim" Lucjan Fokszan, os. Śląskie 6c/8, 65-547 Zielona Góra tel. 68 412 20 52, tel. kom. 501 245 769, e-mail: lufo@ op. pl; www.emaxim.webs.com. Książka jest także w sprzedaży w zielonogórskich księgarniach i „Czeskiej Winotece" przy ulicy Grottgera.

Marcin Moszkowicz

Czterdzieści do jednego

6 kwietnia odbyło się III Ogólnopolskie Forum Winiarskie. Winiarze z całej Polski spotkali się w pięknych okolicach Wrocławia. Dolny Śląsk przywitał nas wiosną, a urocza winnica i winiarnia „Adoria" Mike'a Whitney, który nas gościł, tworzyły idealny klimat do rozmów. Specjalnymi gośćmi spotkania była dyrektor Biura Kontroli Jakości GIJHARS, Dorota Balińska-Hajduk, oraz inspektor Andrzej Tarnowski. Goście byli nieprzypadkowo na naszym OFW, gdyż głównym tematem spotkania były sprawy związane z reprezentowaną przez nich instytucją kontrolną.

Dorota Balińska-Hajduk dokładnie i rzeczowo przedstawiła nam przepisy i statystyki związane z kontrolami. W stronę przedstawicieli IJHARS padło wiele pytań winiarzy, dotyczących przede wszystkim kontroli i opłat za nie. Mike Whitney przedstawił wszystkim swoje spostrzeżenia na temat prowadzonej przez niego winnicy i winiarni. Największym szokiem dla obecnych okazała się lista kontroli jakie Mike, produkujący rocznie 10.000 butelek wina, już przeszedł w tym roku gospodarczym. Zawierała 110 pozycji, w tym 40 pozycji dotyczących kontroli WIJHARS!

Mike Whitney poinformował nas, że w tym samym czasie Polmos Wrocław, produkujący 30 mln butelek rocznie, był kontrolowany przez WIJHARS tylko jeden raz. Czterdzieści do jednego to nie wynik meczu piłkarskiego, ale statystyka pokazująca porażkę polskiego ustawodawstwa i triumf biurokracji.

Winiarze mają wiele pomysłów dotyczących zmian prawa w zakresie wyrobu wina z upraw własnych, ułatwiających wprowadzenie takiego wyrobu na rynek przez małych winiarzy, wytwarzających do 1000 hl wina rocznie. W związku z tym Stowarzyszenia postanowiły zgłosić następujące postulaty zmian w prawie, związanych z IJHARS:

1. Ustalić dokładnie w jakim zakresie WIJHARS ma prawo kontrolować winiarzy oraz która ustawa – „winiarska" czy „ jhars" – powinna być stosowana przy kontroli winiarzy przez WIJHARS.

2. Wprowadzić pojęcie wina regionalnego na wzór innych krajów UE takich jak Czechy, Niemcy, Austria (propozycja została już złożona do MR).

3. Zmniejszyć ilość kontroli „bezcelowych", przede wszystkim:

a) zmniejszyć ilość kontroli nie wymienionych w ustawie winiarskiej;

b) zmniejszyć ilość kontroli dotyczących certyfikacji odmianowej.

4. Wprowadzić opłatę ryczałtową za certyfikację, nie związaną z odległością winiarni od jednostki WIJHARS.

5. Ustalić z IJHARS sposoby certyfikacji uwzględniające specyfikę produkcji, np. kiedy następuje certyfikacja partii i co oznacza partia.

Przed winiarzami długa droga, aby wyrób wina z upraw własnych, szczególnie związany z agroturystyką, mógł się normalnie rozwijać. Widać natomiast, że wiele instytucji i urzędników zaczyna rozumieć specyfikę wyrobu wina i powoli urzędy zmieniają swoje podejście do nas. Mamy nadzieję, że IJHARS po tym spotkaniu i przedstawieniu naszego punktu widzenia spojrzy łaskawiej na tych ludzi, którzy całą swoją miłość i trud wkładają najpierw w uprawę winnej latorośli, a później w wyrób wina.

Mam też nadzieję, że niedługo polski winiarz będzie zajmował się tylko uprawą winorośli i wyrobem wina, a nie naprawianiem ustaw.

* Marcin Moszkowicz, wiceprezes Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, koordynator ogólnopolskiego Porozumienia Stowarzyszeń Winiarskich.

Krystyna Bodek-Kozłowska, *W tłoczni*, olej na płótnie, 2002. Własność prywatna.
Fot. Christopher Krzysztof Nawrot

Feliks Koneczny

Francuska choroba*

Biurokracja jest to system papierów kancelaryjnych, dla którego człowiek jest niczym, gdyż dla biurokracji istnieją tylko papierki międzykancelaryjne. Ruch tych papierków nazywa się administracją, a z człowiekiem niech się dzieje co chce! Przez porządek w administracji rozumie się porządek w papierach, choćby kraj cały pogrążony był w straszliwym nieporządku.

Kontrola urzędowania jest kontrolą papierków. Przez reformę („reorganizację") administracji rozumie się odmianę w sporządzaniu papierków, nie tykając całkiem metody administrowania krajem. Biurokracja, to administracja „papierzana".

Są cztery kolebki biurokracji: egipska, bizantyńska, chińska (z odgałęzieniem do Kipczaku i Moskwy) i rewolucja francuska. Obecna biurokracja europejskich państw kontynentalnych stanowi mieszankę rewolucyjnej z bizantyńską (z kultury niemiecko-bizantyńskiej**).

Biurokracja jest tworem tak nieszczęsnym, iż nawet zalety stają się w tym systemie klęską społeczną. Na nic cała usilność, ofiarność, praca, oszczędność, na nic wszystkie zalety jako człowieka i obywatela; wszystko na nic, literalnie na nic, jeżeli nie pozbędziemy się tej zmory. Pracowitość biurokracji jest niestety bezcelowa.

* Na podstawie: Feliks Koneczny, *Państwo i prawo w cywilizacji łacińskiej* [1941]. Wydawnictwo ANTYK Marcin Dybowski, 1997

** Koneczny zaliczył Niemców i wytworzoną przez nich państwowość, z dominującym w niej kultem władzy, prawa i etatyzmem, do cywilizacji bizantyjskiej.

Widok z winnicy Guillauma Dubois na Gostchorze. Fot. P. Karwowski

Renata Wiśniewska

Winnica Paryska pod Krosnem Odrzańskim

Winnica Guillauma Dubois ma już powierzchnię prawie 10 ha, czyli jest największa w województwie lubuskim Na tym nie koniec, ponieważ francuski przedsiębiorca posiada około 50 ha ziemi na wzgórzu, nad Odrą w miejscowości Gostchorze niedaleko Krosna Odrzańskiego, i zamierza powiększać nasadzenia. Winnica jest pięknie położona, roztacza się z niej widok na rozlaną Odrę, w dali widać wieżę kościoła św. Jadwigi Śląskiej w Krośnie. Rzędy winorośli łagodnie opadają w kierunku południowo-zachodnim, co stwarza korzystne warunki dla wzrostu krzewów i gromadzenia cukru przez owoce. Sprzyjający roślinom jest również dość mocno wiejący tam wiatr, który owiewa rośliny, eliminując nadmierną wilgotność. Jedynie zimą jest z tego powodu gorzej, ponieważ temperatura jest wtedy niższa o 4-5 stopni niż w miejscach osłoniętych.

Aby uchronić krzewy przed przemarzaniem, kopczykuje się je, tak, aby miejsce szczepienia było dobrze okryte ziemią. Odmiany, na które zdecydował się Guillaume (czyli po polsku: Gijom) to odmiany szlachetne białe: Pinot Blanc, Riesling, Gewürztraminer i Pinot Gris. Nie chce nasadzać większej ilości odmian. Woli mieć mniej, ale zadbać o nie i produkować dobre wino z Doliny Odry.

Krzewy posadził w rozstawie 2 x 1m i prowadzi systemem Chablis. Jest to system bez pnia, krzewy prowadzi się do wysokości około 1,2 m. Tak były uprawiane tutejsze winnice od wieków, właśnie ze względu na zagrożenie zimowymi chłodami. Większa część plantacji to młode, nie owocujące jeszcze nasadzenia, ale Guillaume ma już na koncie pierwsze sukcesy – z owoców Rieslinga zebranych w 2012 roku zrobił wino, za które zdobył III miejsce w konkursie win zorganizowanym z okazji Dni Krosna Odrzańskiego.

W wyborze odmian i miejsca Guillaume opierał się na doświadczeniach historycznych miejscowych winiarzy. Pamiętając o uznaniu i medalach, jakie zdobywali za wino z regionu zielonogórskiego niemieckie wytwórnie win, np. Gremplera, widzi dla swojego przedsięwzięcia przyszłość. Mówi, że klimat jest tutaj dobry dla białego wina i że jest dobrej myśli. W Krośnie Odrzańskim zrealizował już jeden trafiony pomysł – to Piekarnia Paryska, teraz kolej na winiarnię, życzymy mu powodzenia i czekamy na wino.