

winiarz

ZIEŁONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 48 • MARZEC 2013

Świąteczne spotkanie winiarzy

21 grudnia ubiegłego roku w zielonogórskiej restauracji Winnica odbyło się świąteczne spotkanie winiarzy z władzami województwa lubuskiego. Gospodarzem spotkania była marszałek województwa **Elżbieta Polak**, a wśród zaproszonych znaleźli się rektor Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie prof. **Wiesław Miczulski** oraz prorektor **Izabela Wojewoda**. Przy stole zastawionym tradycyjnymi świątecznymi potrawami dominowały rozmowy na temat przyszłości powstającej Winnicy Lubuskiej w Zaborze.



Konkurs na logo winnicy w Zaborze

Iwona Kusiak, zastępca dyrektora Gabinetu Zarządu Województwa, podczas konferencji prasowej 29 stycznia ogłosiła konkurs na opracowanie znaku graficznego Lubuskiej Winnicy w Zaborze. Logo powinno być nowoczesne oraz posiadać wysokie walory artystyczne i użytkowe. Będzie wykorzystywane we wszelkiego rodzaju materiałach informacyjno-promocyjnych, w różnych technikach i mediach. Dlatego też znak musi być przystosowany do identyfikacji wizualnej zarówno w wersji czarno-białej jak i barwnej. Termin rozstrzygnięcia konkursu – 19 kwietnia.



Dotacja dla „Winiarza Zielonogórskiego”

5 lutego Urząd Miasta Zielona Góra ogłosił wyniki pierwszego konkursu ofert na wykonywanie zadań publicznych w zakresie kultury na rok 2013. Kolejny raz redakcja „Winiarza Zielonogórskiego” otrzymała finansowe wsparcie na wydawanie numerów tego pierwszego w kraju, regionalnego pisma winiarskiego. Do tej pory władze winnego grodu przyczyniły się do publikacji 47 wydań. Numer „złoty” – pięćdziesiąty – ukaże się we wrześniu, na Dni Zielonej Góry – Winobranie 2013.



Smak tradycji – seminarium

27 lutego w Sali Kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego odbyło się seminarium „Produkty tradycyjne – miejsca wytwarzania i aktualna sytuacja producentów żywności w Polsce”, przygotowane przez Departament Rolnictwa, Środowiska i Rozwoju Wsi. Gościem honorowym była **Izabella Byszewska**, prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, która omówiła rolę systemów jakości żywności zarówno jako gwarancji dla konsumentów, jak i wsparcia promocyjnego dla producentów. Referenci poruszyli także sprawy związane z kontrolą jakości artykułów rolno-spożywczych oraz produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi, a także temat sprzedaży bezpośredniej w gospodarstwach.



Wawrzyn Literacki dla winiarza

28 lutego w Sali Dębowej Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej w Zielonej Górze nastąpiło wręczenie Wawrzynów, finał dziesięcioletniej już edycji konkursu za najlepszą książkę roku autora mieszkającego na Ziemi Lubuskiej. Lubuski Wawrzyn Literacki i list gratulacyjny od prezydenta miasta Zielona Góra **Janusza Kubickiego** otrzymał **Krzysztof Fedorowicz** za powieść „Grünberg”, utwór o winie, winnicach, zakorzenieniu i nostalgii, którego akcja rozgrywa się w latach 1911–2011.



Jan Davidsz de Heem (1606–1684), *Kielich Eucharystyczny z hostią w girlandzie owoców*, olej na płótnie, 1648. Kunsthistorisches Museum, Wiedeń

Mirosław Kuleba

CZAS ZŁOTYCH PSZCZÓŁ

Pszczoła, najpilniejsza ze stworzeń. Złoto pszczoł, ukryte pod słomianymi strzechami pasieki. Nie potrafię przełknąć kawałka chleba umaczanego w miodzie bez nabożnego zachwytu. „Maluczkać jest pczola między latającymi, ale owoc jej przedniejszy jest w słodkości”. Właśnie nadchodzi ten czas, kiedy ciche robotnice wrócą na kwitnące łąki. Obudzi je światło Wielkanocnej Przemiany, ogrzeje wiosenne słońce. Noc Zmartwychwstania jest nową nadzieją dla nas i dla wszystkiego co żyje, co ze światłości się odradza.

Obok chleba, wina, oliwy i wody, miód jest jeszcze jednym świętym pokarmem. „Gdyż także poznanie mądrości będzie słodkie duszy twojej, gdy ją najdziesz”. Gdyż: „Miodem najświeższym ociekają wargi twe, oblubienico, miód i mleko pod twoim językiem”. Wreszcie, dlatego że Słowo Boże to słodycz Pana: „Jak słodka jest dla mego podniebienia Twoja mowa: ponad miód dla ust moich”. Ten, który prostował ścieżki Pana, żywił się na pustyni szarańczą i miodem leśnym.

Ciąg dalszy na str. 2

Justyna Skiba*

CERTYFIKACJA WINA Z OKREŚLONEGO ROCZNIKA LUB WINA Z OKREŚLONEJ ODMIANY WINOROŚLI **

Możliwość umieszczania rocznika i nazwy odmiany winorośli w prezentacji i etykietowaniu wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest dozwolona w przypadku, gdy zostanie ono poddane certyfikacji w tym zakresie. Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotami tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 z późn. zm.) organem właściwym do zapewnienia procedury certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli jest Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina. Certyfikację wina przeprowadza się na wniosek producenta wyrabiającego wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Wniosek należy złożyć w terminie do 15 sierpnia danego roku gospodarczego, bezpośrednio do siedziby Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina.

Za przeprowadzenie certyfikacji pobierana jest opłata, zgodnie ze stawkami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2011 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (Dz. U. z 2012 r. Nr 0, poz. 3). Opłata stanowi dochód budżetu państwa i należy ją wnieść na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina. Dowód wniesienia opłaty dołącza się do wniosku o przeprowadzenie certyfikacji.

Na wniosek Wojewódzkiego Inspektora JHARS, w ramach procedury certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, kontrolę przeprowadza Wojewódzki Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa właściwy ze względu na

miejsce wyrobu wina. Kontrola ta ma na celu ustalenie zgodności ze stanem faktycznym informacji dotyczących uprawy winorośli w danym roku gospodarczym, w tym jej lokalizacji, powierzchni oraz odmian winorośli, w przypadku wyrobu wina z określonej odmiany winorośli. Po otrzymaniu wyników powyższej kontroli, Wojewódzki Inspektor JHARS właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina niezwłocznie przeprowadza kontrolę wyrobu win podlegających certyfikacji w miejscu ich produkcji.

Po przeprowadzeniu certyfikacji Wojewódzki Inspektor JHARS wydaje decyzję w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, zawierającą określenie ilości litrów wina w partii, której nadano numer. Numer identyfikacyjny partii wina jest nadawany zgodnie z zasadami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie sposobu ustalania i umieszczania numeru identyfikacyjnego partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (Dz. U. z 2012 r. Nr 0, poz. 4). Przykładowy numer identyfikacyjny to ORW124.KO.8230.1.2012/150, gdzie poszczególne elementy to:

- OR – oznaczenie, które wskazuje wina z określonego rocznika (R) oraz wina z określonej odmiany winorośli (O);
- W124.KO.8230.1.2012 – znak decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego;
- 150 – ilość litrów partii wina.

Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotami tymi wyrobami i organizacji rynku wina, przewiduje sankcje w przypadku podawania przez producenta na etykiecie rocznika wina lub nazwy odmiany winorośli, podczas gdy nie posiada on nadanego numeru identyfikacyjnego. Karze grzywny podlega również osoba, która posiadając nadany numer identyfikacyjny dla określonej partii wina, podaje go na etykiecie w nieprawidłowy sposób.

CZAS ŻŁOTYCH PSZCZÓŁ

Ciąg dalszy ze str. 1

I jak z owocu winnego krzewu, pierwszej pośród wszystkich roślin, powstaje napój najpierwszy wśród innych, tak z owocu pszczoły maluczkiej rodzi się trunek równy mu i tak samo cenny. Pamiętam wyjazd zielonogórskich winiarzy na morawską wędrowną „od sklepa do sklepa”. Kilkadziesiąt piwnic winiarskich w niewielkiej wiosce oblegały tłumy turystów, ale najdłuższa kolejka ustawiła się do miodosytnika, który zrobił swoje miody na kwiatkach czarnego bzu. Pamiętam smak tego zdumiewającego trunku, moczarszą wśród lekarstw w Bożej apteki. Butelka bżowego miodu, pszczelego wina o siwych włosach, czeka jeszcze w mojej piwnicy na swój wielki czas.

W opowieści o miodach Witolda Dobroczyńskiego, winiarza i miodosytnika z Wybrzeża, zamieszczonej w dwóch kolejnych numerach „Winiarza”, znajduję taki sam zachwyt nad tajemnicą najbardziej polskiego i najstarszego z wszystkich naszych trunków. Kiedy czytam o tych wszystkich miodach słodkich i korzennych, wytrawnych i musujących, wrzosowych i koniczynowych, budzi się pragnienie skosztowania ich wszystkich, w mroku piwnicy, w odpowiednim skupieniu, z opowieścią mądrego gospodarza. Może doczekamy się i takiej turystyki winiarskiej?

* Justyna Skiba – absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJ-HARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

** Artykuł opublikowany w biuletynie „Wiedza i Jakość” nr 3/2012, wydawanym przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

*Niech Zmartwychwstały Chrystus obdarzy
błogosławieństwem nasze winnice,
niech łaska Pana nas wspiera*

i napełni nasze piwnice.

*Pogodnych Świąt Wielkanocnych
wszystkim winiarzom*

życzy

redakcja

*„Winiarza
Zielonogórskiego”.*



Elżbieta Gołdyka*

SMAK I ZAPACH ALKOHOLI**

fot. Paweł Reilkowski



Postaram się odpowiedzieć na często zadawane mi pytanie – czym różnią się między sobą licznie występujące na rynku alkoholi wódki czyste. Wykazanie różnic w innych kategoriach produktów takich jak brandy, whisky, likiery czy śliwovice i calvadosy jest proste. O ich charakterze decydują ich wiodące składniki. W brandy i koniakach jest to destylat winny z winogron, w whisky są to spirytusy surowe z jęczmienia i żyta, w śliwovicach spirytus śliwowy, a w calvadosach spirytus jabłkowy. O walorach likierów decydują najczęściej ingrediencje, które wchodzi w skład receptur w postaci np. ekstraktów lub destylatów alkoholowych.

Różnice organoleptyczne w wódkach czystych są mniejsze. Smak i zapach wódek czystych zależy od surowca z jakiego sporządzony jest spirytus. Inne walory organoleptyczne mają wódki sporządzane ze zbóż, inne z żyta czy z ziemniaków, a jeszcze inne są wódki sporządzane ze spirytusów mieszanych. Podstawowym wyróżnikiem wódek czystych jest surowiec z jakiego są wyprodukowane spirytusy i jakość tego surowca. Ważne jest, gdzie i na jakich glebach wzrastają zboża i ziemniaki, jakiego rodzaju nawozy stosowano do ich uprawy, jaka jest czystość surowca poddawane procesowi fermentacji w gorzelniach.

Surówki, bo tak nazywają się spirytusy surowe produkowane w gorzelniach, wyprodukowane z nieodpowiedniego jakościowo surowca – zapleśniałego czy niejednorodnego, są identyfikowane przez „dobry nos”. Te wady surowca potrafią ujawnić się nawet po procesie rektyfikacji spirytusów surowych.

Innym czynnikiem mającym wpływ na zapach i smak wódek czystych jest poziom oczyszczenia spirytusu w rektyfikacjach, do których trafiają spirytusy surowe z gorzelni. Rozróżnia się cztery poziomy czystości spirytusów rektyfikowanych: zwykły, wyborowy, luksusowy i od niedawna neutralny. Spirytusy te różnią się zawartością ubocznych składników fermentacji. Im jest ich mniej, tym spirytus ma wyższy poziom czystości.

Im wyższy poziom czystości, tym wyższa moc rektyfikatu, ale zarazem słabiej rozpoznawalne są charakterystyczne cechy surowca. Jakość spirytusów uwarunkowana jest również poziomem zaawansowania technologii w rektyfikacjach.

Wódki czyste produkowane z wysokooczyszczonych spirytusów – luksusowych czy neutralnych, są delikatniejsze w zapachu i łagodniejsze w smaku od wódek produkowanych ze spirytusów zwykłych czy wyborowych. Te ostatnie mają wyraźniejszy, intensywny zapach i ostrzejszy, bardziej zdecydowany smak.

Większość wódek czystych produkowanych jest ze zbóż, np. „Wyborowa”, „Polonez”, zaś te

najszlachetniejsze z wyselekcjonowanego żyta. Należy do nich „Królewska” czy „Polska Wódka”. Tylko nieliczne wódki produkowane są z ziemniaków. Należy do nich „Wódka Luksusowa”. Wódki zbożowe i żytnie różnią się od wódek ziemniaczanych zapachem i smakiem. Te pierwsze mają bardziej intensywny, zdecydowany zapach i ostrzejszy smak z nutą goryczki, natomiast wódki sporządzane ze spirytusu ziemniaczanego, zwłaszcza „Wódka Luksusowa”, są bardzo delikatne w zapachu i łagodne, lekko słodkawe w smaku.

W wódkach czystych połowę składu stanowi woda i ważne jest, czy producenci mają swoje własne źródła (studnie głębinowe), czy też korzystają z wody miejskiej. Organoleptycznie, jakość wódek sporządzonych na wodzie z czystych źródeł jest zdecydowanie wyższa. Nawet jeżeli woda pochodzi z czystych źródeł, to przed zastosowaniem do wódek jest pozbawiana związków mineralnych, które mają wpływ na jej twardość. Twarda woda zawierająca związki wapnia i magnezu uniemożliwia uzyskanie krystalicznej przezroczystości wódki. Takiej wódcie brak połysku. Woda przed użyciem jej do produkcji wódek poddawana jest procesowi demineralizacji, który u najlepszych producentów odbywa się najbardziej ekologiczną metodą odwróconej osmozy przy pomocy membran półprzepuszczalnych.

Wydawać by się mogło, że analiza chemiczna przeprowadzana podczas całego procesu powstawania wódek czystych powinna zagwarantować ich dobry smak i zapach. Otóż analiza chemiczna gwarantuje jedynie zgodność produktu z wymaganiami normy, a walory organoleptyczne, harmonia, połysk, wyrazistość, powtarzalność – zawdzięczają wódki sprawności „dobrego nosa”.

Kieruję zespołem, dla którego ustalone są procedury kontroli surowców i produktów gotowych. Jestem kierownikiem komisji degustacyjnej, która „własnym nosem” nadzoruje wszystkie wódki czyste po stabilizacji. Ustalam wzorzec zgodny z recepturą, do którego porównuje się zapach i smak przygotowanych do rozlewu wódek. Najczęściej już zapach mówi nam o poziomie jakości produktu.

Do degustacji spirytusów i wódek czystych używa się specjalnych kieliszków przykrywanych szklanymi kapturkami, w których płyny rozcieńcza się wodą. Jednorazowo ocenia się nie więcej niż pięć próbek. Ocenę prowadzi się w specjalnym pomieszczeniu o określonej temperaturze. Osoby wchodzące w skład komisji degustacyjnej są specjalnie dobrane, muszą one zaliczyć z wynikiem pozytywnym test wrażliwości sensorycznej. Osoby te chcąc chronić swoje kubki smakowe nie powinny palić papierosów i spożywać posiłków na godzinę przed oceną organoleptyczną.

Obiektywnie mogą stwierdzić, że jakość wódek czystych w ostatnich latach bardzo się poprawiła. Przyczynił się do tego rozwój techniki i technologii produkcji w rektyfikacjach, precyzyjne sterowanie procesem oraz lepsza jakość surowców używanych do produkcji spirytusów. Wódki czyste dzięki temu mają lepsze parametry fizyko-chemiczne. Są harmonijne i łagodne.

* Elżbieta Gołdyka, chemik, niezależny ekspert w zakresie projektowania, wdrażania i produkcji napojów spirytusowych. Pracuje dla The Brand Distillery LTD. W latach 1977-2009 pracowała w LWVG Polmos, V&S Luksusowa S.A. oraz Pernod Ricard na stanowisku Kierownika Działu Badań Rozwoju i Technologii. W swoim dorobku ma autorskie opracowania receptur wielu napojów alkoholowych: wódek, ginu, whisky, likierów, m.in. „Wódki Polskiej”, „Pana Tadeusza”, „Ginu Lubuskiego”, „Dark Whisky”, „Siwuchy” oraz „U Luvka Vodka” dla The Brand Distillery LTD. Juror międzynarodowego konkursu International Spirit Challenge w Londynie.

** Artykuł opublikowany w „Informatorze Handlowym Hurtowni Wyrobów Alkoholowych Jama”, 1999.



Kieliszek do degustacji w kształcie tulipana. Zawężenie u góry kondensuje aromaty, a pokrywka zapobiega ulatnianiu się bukietu. Fot. P. Karwowski

Przemysław Karwowski

WYNIKI ROKU WINIARSKIEGO 2012/2013 W POLSCE

Uczestnicy rynku wina gronowego w Polsce zgodnie z przepisami ustawy winiarskiej są zobowiązani do składania Agencji Rynku Rolnego okresowych deklaracji. 15 stycznia br. minął termin złożenia deklaracji zbiorów i produkcji. Na ich podstawie Agencja sporządziła zestawienie, które prezentujemy poniżej. Już na pierwszy rzut oka, porównując je z danymi opublikowanymi w naszym piśmie równo rok temu, widzimy wyraźny wzrost liczby producentów i areалу upraw, który zbliżył się do 100 ha, oraz podwojenie produkcji w stosunku do lat poprzednich. To na pewno skutek działania nowelizacji przepisów winiarskich w 2011 roku, a także dowód rozwoju polskiego winiarstwa – rejestracji nowych, wchodzących w okres produkcyjny winnic.

Rynek wina – wyniki roku gospodarczego 2012/2013

Lp.	Województwo	Liczba producentów (w ewidencji ARR)	Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem (w ha)	Powierzchnia, z której dokonano zbioru winogron w roku gospodarczym 2012/2013 (w ha)	Zbiory winogron ogółem (w kwintalach)	Ilość winogron przeznaczonych do wyrobu wina (w kwintalach)	Wielkość produkcji wina (w hl)
1	Lubuskie	5	17,53	17,53	307,20	307,20	189,65
2	Małopolskie	6	24,08	23,13	378,55	377,95	226,07
3	Dolnośląskie	5	29,57	9,07	200,05	200,04	129,25
4	Podkarpackie	4	4,03	3,47	60,53	57,99	40,95
5	Lubelskie	2	0,74	0,73	21,10	21,10	13,70
6	Świętokrzyskie	1	0,57	0,57	21,83	21,83	12,51
7	Wielkopolskie	3	5,47	1,47	22,50	22,50	15,70
8	Mazowieckie	5	14,51	12,04	408,95	408,95	192,62
9	Śląskie	4	1,95	0,80	27,38	27,38	16,95
10	Warmińsko-mazurskie	1	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00
RAZEM:		36	98,60	68,80	1448,10	1444,94	837,40

SYLWETKI NASZYCH WINIARZY

Marek Senator

MAREK WYSOCKI, WINNICA „POD ORZECEM”



Jedną z najdalej na północ wysuniętych winnic naszego stowarzyszenia znajduje się w miejscowości Miradowo, niedaleko Starogardu Gdańskiego. Jest to mało znany region Polski – Kociewie. Położony jest pomiędzy Kaszubami a Kujawami. Malowniczo pagórkowaty, z licznymi jeziorami, wydaje się świetną lokalizacją na winnicę.

Dzisiaj Winnica „Pod Orzechem” jest jeszcze niewielka, liczy 180 krzewów. Powstała w 2007

roku. Przekazałem wtedy mojemu koledze ze szkolnej ławki, Markowi Wysockiemu, sztabry odmian, którymi wtedy dysponowałem. Nasadzone zostały odmiany Bianca, Riton, Nero, Siostra Vanesy, Dunaj. Na wiosnę 2013 roku planowane jest powiększenie winnicy o kolejne 300 roślin. Dosadzone zostaną Reberger, Solaris i Johaniter.




Winnica ma bardzo ładne położenie, na południowo-zachodnim stoku o nachyleniu 20 stopni. W sumie Marek Wysocki dysponuje dwoma hektarami ziemi rolnej, więc winnica ma szansę dalej się powiększać. Bliskość morza nieco łagodzi srogość zim, dlatego kociewski winiarz ma nadzieję na wyprodukowanie dobrych win. W planach jest budowa piwniczki winiarskiej.

Pilem pierwsze wino z tej winnicy, cuvee z białych odmian. Było delikatne, owocowe, poprawne. Winnica jest elementem agroturystyki prowadzonej przez Henrykę i Marka Wysockich; kontakt: www.podorzechem18.dormire.pl, e-mail: podorzechem18@wp.pl.

Z naszych rozmów wynika, że zainteresowanie klientów ofertą wyraźnie wzrosło po rozpoczęciu działalności winiarskiej. Korzystne położenie, niedaleko Trójmiasta, daje szansę na sukces pomysłu.



E-SADZONKA.PL
PROFESJONALNE SADZONKI WINOROŚLI

 największy wybór sadzonek winorośli
 sadzenie maszynowe do 2,5 ha/ dzień
 systemy rusztowań Viticultura

Zapytaj o więcej: 791 071 994, www.e-sadzonka.pl



Przemysław Karwowski

GLINA DLA WINA

Krótki, ale wymowny tytuł. Nie ja go wymyśliłem, tylko Marek Senator, nazywając tak swoją wystawę replik naczyń do przechowywania i podawania wina, wyprodukowanych we własnej pracowni ceramiki użytkowej. W przygotowywanej do druku historii zielonogórskiego winiarstwa o intrygującym tytule „Enographia Thalloris” – ceramika pomysłu i wykonania Marka Senatora zdobi strony książki. Tytuł pasuje jak ulał do tematu, który chcę przybliżyć naszym Czytelnikom, więc go „przysposobiłem”.

Miody pitne to temat również winiarski, tak jak i naczynia do ich przechowywania oraz konsumpcji. Nawet dziś, zgodnie z polską tradycją, liczni producenci miódów pitnych rozlewają je do porcelitowych czy kamionkowych butelek. Na naszym lokalnym rynku można je było kupić u Wojciecha Pożarowskiego. Wielu z nas poznało go osobiście, gdy sprzedawał swoje wyroby na różnych regionalnych imprezach. Sam zebrałem małą kolekcję jego butelek, garnuszek do smalcu i podstawę pod świecę z grubym, zielonym szklivem, odbijającym światło. W kilku największych bukłaczkach leżakują moje własne miody pitne. Miło wspominać przeprowadzone z nim rozmowy i szczerze zmartwiła mnie niedawna wiadomość o jego śmierci. Wojciech Pożarowski był mistrzem pieców przemysłowych, a doświadczenie zawodowe zdobył w świebodzińskiej „Eltermie”. Prawie trzydzieści lat zajmował się ceramiką i usługami ceramicznymi. W czeluściach Internetu zachowała się jeszcze jego notka autobiograficzna: „W mojej pracowni w Świebodzińce powstaje ceramika użytkowa i artystyczna. Jest to ceramika rustykalna, szkliviona, wypalana i zdobiona szkłem, według unikalnych, opracowanych przeze mnie technologii. Naczynia użytkowe, które tworzę, są żaroodporne, dzięki temu nadają się do gotowania i pieczenia mięsa, zapiekanek, jabłek itp. Moje naczynia to najróżniejsze dzbanki i dzbanki, misy, miseczki, garnki, kubki, kufle, tygły, chlebaki, butelki i kubeczki do miódów pitnych. Moje wyroby można znaleźć m.in. w muzeach etnograficznych: Muzeum Wsi Opolskiej, Muzeum Pierwszych Piastów w Lednicy, Muzeum Etnograficznym w Ochli, Muzeum Rolnictwa w Szreniawie i na Zamku w Malborku”.

Marek Senator używa dwóch pieców zbudowanych przez Wojciecha Pożarowskiego. Tak jak on, również posiada nietuzinkowe zdolności manualne i artystyczne. Dlatego cieszę się, że będzie kontynuowana tradycja produkcji pięknej i unikatowej ceramiki. Tradycja, o której wielu z nas już zapomniało, a przecież jest tak blisko związana z regionem lubuskim. Na ślad porcelitowych lubuskich butelek do wina i miódów pitnych natrafiłem szukając ogólnych informacji o wytwarzaniu tego typu wyrobów w naszym województwie. Mirostowickie Zakłady Ceramiczne produkowały butelki dla Fabryki Win i Miódów Pitnych „WARSOWIN” spółka z o.o. z Warszawy. W specjalnie zaprojektowane porcelitowe butelki ze znakiem producenta – literą „W” na tle Syreny z kielichem w dłoni – rozlewane były miody, m.in.: dwójniaki „Maliniak” i „Verbum Nobile”. Dla Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych również wykonano ceramiczne butelki, w których sprzedawano wódki gatunkowe, np. wytrawną „Soplicę” i słodkie „Cacao Choix”.

Dzięki lokalnym pasjonatom funkcjonuje strona internetowa www.mirostowice.pl, warta odwiedzenia.



Rok 2007 - Kaziuki w Skansenie. Wojciech Pożarowski przy stoisku ze swoimi wyrobami ceramicznymi

Dowiadujemy się z niej o kolejnych wzorach butelek – do trójniaka „Kasztelańskiego”, markowego wina owocowego „Zodiak” produkowanego w Zakładzie Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego w Gorzowie Wielkopolskim i butelki sygnowanej „Dębno”, prawdopodobnie dla tamtejszej wytwórni win.

Dolne Łużyce znane są z pokładów piasków szklarskich, stąd wiele hut szkła w tym regionie, a także z ilów miocennych, na których bazowały liczne zakłady produkujące ceramiczne materiały budowlane. W Mirostowicach Dolnych cegłę klinkierową wytwarzano do połowy lat 60. Później, dzięki uruchomieniu tunelowego pieca elektrycznego – tutaj też natrafiamy na ślad fachowców ze świebodzińskiej „Eltermy” – zakład zaczął produkować wyroby porcelitowe. Produkcja ta systematycznie rosła i od 1975 roku stała się specjalnością MZC. Przedstawione w galerii na stronach 6-7 „Winiarza” mirostowickie wyroby pochodzą z lat 70. i 80. Krótko po transformacji ustrojowej zakład popadł w kłopoty finansowe i już w roku 1991 przystąpiono do jego likwidacji, która trwała z przerwami pięć lat.



Rok 2006 - majówka w Skansenie. Wyroby ceramiczne Wojciecha Pożarowskiego. Fot. P. Karwowski



Lubuska ceramika winiarska

Butelki z pracowni ceramicznej Marka Senatora: 1. kolor szkliva brązowy; 2. kolor szkliva brązowy; 3. kolor szkliva miodowy; 4. szklivo wielobarwne. Butelki z pracowni ceramicznej Wojciecha Pożarowskiego ze zbiorów Przemysława Karwowskiego: 5. kolor szkliva brązowy; 6. kolor szkliva brązowy; 7. kolor szkliva zielony; 8. kolor szkliva beżowy. Butelki produkcji Mirowskich Zakładów Ceramicznych ze zbiorów P. Karwowskiego: 9. dla miodu „Maliniak” Warsowinu, kolor szkliva brązowy; 10. dla wytwórni win Warsowin, kolor szkliva brązowy; 11. dla wina „Zodiak” z wytwórni win w Gorzowie Wlkp., kolor szkliva beżowy lub jasnobrązowy; 12. dla miodu trójniaka „Kasztelańskiego” Warsowinu. Butelki produkcji Mirowskich Zakładów Ceramicznych dla Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych, z Archiwum Wyborowa S.A., Zakład Produkcji w Zielonej Górze: 13. kolor szkliva oliwkowy; 14. kolor szkliva jasnobrązowy; 15. kolor szkliva jasnobrązowy; 16. kolor szkliva beżowy, ze zbiorów P. Karwowskiego.



15

16

9

14

12

11

10

13

Witold Dobroczyński*

SZTUKA ROBIENIA MIODÓW PITNYCH WEDŁUG BENEDYKTyna BRATA ADAMA (2)

Ustalamy proporcję miodu – albo rzeczywistą zawartość cukru – dla każdego nastawu poprzez odczytanie ciężaru właściwego na skali aerometru lub refraktometru. To jest sposób stosowany tylko w celach porównawczych, ponieważ zawartość wody w samym miodzie zmienia się od 17 do 25 %. Ponadto miód wrzosowy, którego przede wszystkim używał Brat Adam do robienia miodów pitnych, zawiera znaczną i zmienną ilość innych substancji w stosunku do rzeczywistej zawartości cukrów. Jeżeli będziemy robić miód pitny musimy zdać sobie sprawę, że jest to procent cukrów (glukozy, fruktozy i sacharozy) zawartych w miodzie. Muszę w tym miejscu nadmienić, że nastawiając brzeczkę w warunkach domowych nie ma żadnej potrzeby ustalania stężenia brzeczki z dokładnością aptekarską. Przedstawione dane zawierają się w określonych granicach i dają tylko pogląd, aby trzymać się ustalania stężeń w jakimś rozsądnym zakresie.

Przygotowanie brzeczki

W tym punkcie Brat Adam opisał metodę przygotowania brzeczki miodowej wykonanej z miodu wrzosowego. Każdy, kto robi nastaw na miód pitny wrzosowy, musi zdać sobie sprawę ze znacznej ilości mętów lub miodu, który nie będzie wystarczająco klarowny. Mimo tych uwarunkowań jest to miód najlepszej jakości pod wszystkimi innymi względami. Brzeczka z miodem wrzosowym musi zostać przefiltrowana w jakikolwiek sposób, aby usunąć wszystkie obce substancje, zanim będzie wykorzystana do robienia miodu pitnego. Trzeba ją przefiltrować, albowiem obce ciała zepsują smak, dając miodowi nieprzyjemny posmak. Tak więc syta miodu wrzosowego i wody najpierw jest sterylizowana (tylko doprowadzona do wrzenia), a następnie filtrowana i schładzana w przepływowym, workowym filtrze wykonanym z tkaniny bawełnianej. Muślin i jakiegokolwiek zwykłe tkaniny filtracyjne są całkiem nieodpowiednie do tych celów. Możliwości filtrowania miodu wrzosowego zmieniają się co roku, a w najlepszym wypadku jest to proces powolny. Dobrze przefiltrowana brzeczka powinna być kryształowo czysta, o bogatej, głębokiej złotej barwie. Po filtrowaniu trzeba koniecznie ponownie dokonać sterylizacji. Odpowiednio zrobiona brzeczka zawsze dobrze będzie się rozwijać, z dobrą winifikacją, dobrze i harmonijnie będzie sobie radzić aż do uzyskania miodu najwyższej jakości.

Praktyczne nastawianie miodu pitnego

Po pierwsze trzeba zaopatrzyć się w przyzwoitą beczkę po winie, najlepiej po sherry. Dokładnie myjemy ją ciepłą wodą, bez dodawania jakichkolwiek środków czyszczących, takich jak mydło, soda albo inne detergenty. Wtedy można już robić brzeczkę miodową, która będzie surowcem na zrobienie miodu pitnego.

Jeszcze raz bardzo mocno trzeba przypomnieć o wodzie, miękkiej i czystej jak deszczówka, która razem z miodem pierwszego gatunku jest bezwzględnie koniecznością, aby uzyskać miód pitny najwyższej jakości. Miody koniczynowe, lipowe albo wrzosowe niewątpliwie dają miód pitny najwyższej jakości. Ale tak jak miody z tego samego źródła zmieniają się z sezonu na sezon i z okolicy na okolicę, miody pitne również się różnią. Nie powinno się używać miodu ze starych plastrów. Miód pitny byłby niskiej jakości. Ale miód z odsklepin, jeśli jest dobry w smaku, jest całkowicie odpowiedni. Jakimkolwiek sposobem miód jest uzyskiwany – z wypłukiwania odsklepin albo inaczej – to dobrze użyć areometru lub refraktometru do ustalania dokładnej gęstości roztworu. Jeśli robimy lekki miód stołowy to ciężar właściwy syty powinien wynosić 1,055 [13,6 Bx]. Jeśli odczytujemy po ostatniej sterylizacji, powinien wynosić 1,058 [14,3 Bx].

Miód zmieszany z roztworem wodnym z płukania odsklepin należy powtórnie wysterylizować. Brzeczkę po prostu doprowadza się do wrzenia i utrzymuje w tym stanie przez minutę albo dwie. Nie powinna w żadnym wypadku być gotowana przez pół godziny, tak jak się ogólnie przyjmuje, albowiem podczas przedłużającego się gotowania ulatniają się bardzo delikatne olejki aromatyczne, nadające miodowi pitnemu niepowtarzalny bukiet i aromat. Celem sterylizacji jest zabicie wszelkich drożdży zawartych w miodzie lub takich, które dostają się z otaczającego powietrza. Jeśli nie zostaną zniszczone to zepsują miód pitny.

Sztuczne środki pobudzające fermentację, takie jak kamień winny czy fosforan amonu, niewątpliwie przyspieszają proces, jednakże powstaje wtedy miód pitny gorszej jakości. Brat Adam nie poleca zatem dodawania jakichkolwiek substancji chemicznych. Ale jeśli chcemy otrzymać bardzo wytrawny miód, należy dodać 3,0 g skrzystalizowanego kwasu cytrynowego na każde 10 litrów brzeczki.

Po ukończeniu sterylizacji brzeczka musi być natychmiast przelana do beczki, gdy ma jeszcze temperaturę wrzenia. To zniszczy te dzikie drożdże, które mogą być w samej beczce. Beczka nie powinna być napełniona do końca, ale z rezerwą około 5 cm na dodanie kultur szlachetnych drożdży i późniejsze rozszerzenie się cieczy, gdy rozpocznie się fermentacja. Otwór szpuntowy należy od razu zatkać, np. mocno ubitym wacikiem, aby wykluczyć dostanie się wszelkich drobnoustrojów do nastawu.

Dodawanie drożdży

Brzeczkę w beczce koniecznie trzeba schłodzić do temperatury 26-27°C, a następnie dodać szlachetne drożdże winne do win gronowych. Nie musimy być koniecznie bardzo precyzyjni w zakresie ich ilości. Jeśli drożdże winne będą w postaci ciekłej, to ich ilość powinna wynosić co najmniej 1 % ilości całkowitej ilości brzeczki. Jeśli dodamy zbyt dużo drożdży, to istnieje możliwość, że drożdże wyczerpią się (przemęczą się) wcześniej, zanim fermentacja skończy się prawidłowo.

Bezwzględnie po dodaniu drożdży otwór należy zamknąć



Prezentacja miodów pitnych Zygmunta Prętkowskiego z Winnicy u Michała. Fot. P. Karwowski

jakimkolwiek sposobem, aby wykluczyć dostanie się wszelkich zanieczyszczeń. Dzięki temu nie powstanie żadne niebezpieczeństwo, aby miód pitny popsuł się albo zamienił w ocet.

Jest niezwykle istotne, aby do zakończenia pierwszej fermentacji beczka była przetrzymywana w pomieszczeniu o temp. 18-21°C. Jest to szczególnie ważne w przypadku użycia szlachetnych drożdży winnych.

Fermentacja

Po dodaniu drożdży, w ciągu około 38 godzin rozpocznie się proces fermentacji burzliwej, ale jeśli drożdże nie są w stanie aktywnego rozmnażania, może upłynąć kilka dni. Pierwszy gwałtowny etap fermentacji będzie stopniowo cichnąć w ciągu kilku dni. Następnie aktywność pierwszej fermentacji zacznie narastać. Ten drugi etap potrwa od sześciu do ośmiu tygodni dla miodów lekkich, a dla ciężkich może trwać przez okres trzech do czterech miesięcy.

Po zakończeniu pierwszej fermentacji, jak tylko miód wyklaruje się, powinien zostać przelany. Klarowny miód należy przepompować do beczki za pomocą węża gumowego, który powinien być dobrze przemyty wodą, a następnie zdezynfekowany siarką. Jeśli po przelewaniu okaże się, że w beczce jest za mało klarownego miodu pitnego, aby uzupełnić ubytek należy dopełnić beczkę wysterylizowaną miękką wodą. Wbić mocno szpunt. Beczkę nowo zrobionego miodu pitnego umieścić w piwnicy i pozwolić dojrzewać w drewnianej beczce przez co najmniej dwa lata. Aby miód uzyskał absolutną doskonałość powinien dojrzewać w „drewnie” pełne siedem lat. Jednak lekkie i słodkie miody dają przyjemny i bardzo smaczny napój jak tylko się wyklarują w pełni, to jest po około sześciu miesiącach. W przypadku treści (ciała) miodu pitnego, które ulegało wolnej fermentacji, nastąpi to po roku od zrobienia. Zwykle po fermentacji, w okresie leżakowania, ulatnia się przez drewno mała ilość powstałego dwutlenku węgla.

Tak więc proces fermentacji można podzielić na trzy różne etapy:

1. burzliwa fermentacja, która rozpoczyna się po około trzydziestu ośmiu godzinach od zadania drożdży i trwa około trzech dni;
2. pierwsza fermentacja, która trwa od sześciu tygodni do czterech miesięcy, w zależności od ilości miodu pszczelego zawartego w brzezce;
3. fermentacja wtórna, która dla lekkich miodów może być ledwo dostrzegalna, ale w miodach „treściwych” może powtarzać się w miesiącach letnich w ciągu kolejnego roku bądź nawet dwóch kolejnych lat.

Klarowanie

Miody pitne wykonane z niektórych miodów pszczelich wydają się dłużej klarować niż inne. Np. miody pitne zrobione z miodu koniczynowego często tworzą bardzo małe płatkowe drobiny, jak w niektórych winach reńskich. Jeśli odczuwamy jakiegokolwiek nieprzyjemne odczucia, to taki miód pitny możemy oczyścić karukiem, używanym do usuwania zmętnień. Jednak najlepiej zostawić klarowanie wyłącznie czasowi.

Naczynia

Doskonały miód pitny nie może być robiony w małych ilościach. Na pewno procesowi dojrzewania nie powinien być poddawany w naczyniach kamionkowych lub szklanych. Jak wszystkie wina i likiery alkoholowe, miód może prawidłowo dojrzewać tylko w drewnie. Szklane butle o pojemności 9-45 litrów są idealne do fermentacji. W szkle wzrost ilości powierza jest całkowicie wykluczony, a w konsekwencji jest mniejsze ryzyko zanieczyszczenia w czasie krytycznych etapów początkowych fermentacji. Szkło ma



Targi Polagra w Poznaniu - prezentacja miodów Przemysława Karwowskiego, 2009. Certyfikat wpisania „Trójniaka” na listę produktów tradycyjnych województwa lubuskiego. Fot. P. Karwowski

jeszcze jedną zaletę: nie grozi w nim niebezpieczeństwo wycieku, jak to często się dzieje w przypadku beczek o małej pojemności, gdy są one przechowywane w temperaturze 18-21°C. W żadnym wypadku nie powinny być używane naczynia kamionkowe. Są za zimne, a w każdym razie drożdże nie rozwijają się dobrze w kontakcie z kamieniem, w naczyniach o małej pojemności.

Musujący miód pitny (sparkling mead)

Miody musujące można robić przez butelkowanie miodu pitnego przed nastąpieniem wtórnej fermentacji. Wówczas fermentacja wtórna przebiega w butelkach. W ten sposób jest produkowany bardzo dobry trunek, porównywalny z najlepszymi słodkimi szampanami. Opat Adam uważał, że najbardziej satysfakcjonujące wyniki daje butelkowanie w lutym lub w marcu z miodu przygotowanego w październiku poprzedniego roku. Dla miodów musujących brzezka miodowa musi być rozcieńczona do gęstości 1,058 (14,3 Bx). Pierwsza fermentacja powinna być zakończona późną jesienią. Gdy tylko nowy miód pitny wyklaruje się, aby opóźnić wtórną fermentację beczkę należy postawić w temperaturze poniżej 15°C. Następnie w lutym lub na początku marca wyklarowany miód jest butelkowany. Nie powinno się ściągać miodu z samego dna beczki, gdyż osad nieuchronnie zostałby przeniesiony do butelek. Powinno się używać butelek od szampana, ponieważ zwykle typy butelek stosowane do win nie są dostatecznie mocne, aby wytrzymać wytworzone ciśnienie dwutlenku węgla. Butelki do szampanów są wykonane z grubszego szkła i wytrzymują ciśnienie gazu rzędu 6 atmosfer. Z tej samej przyczyny dno butelki jest mocno wklęsłe. Trzeba używać takich butelek ponieważ zwykłe butelki wybuchną, jeśli brzezka będzie mieć większy ciężar właściwy niż 1,058.

Musujący miód pitny nie powinien musować nadmiernie. Musowanie miodu powinno natychmiast słabnąć po wleciu do kieliszka i powinno być ledwo dostrzegalne na podniebieniu – wtedy jest znakomite. Aby zapewnić stałą temperaturę, a tym samym doskonałą fermentację wtórną, butelki powinny być przechowywane w piasku, na płask w suchej piwnicy. Korki użyte do musującego miodu pitnego powinny być jak najlepszej jakości, głęboko wcisnięte i odrutowane.

Miód pitny musujący jest gotowy do użytku po około trzech, czterech miesiącach od rozlania do butelek, ale będzie łagodniał

z wiekiem, im dłużej będzie przechowywany. Aby zapewnić największą klarowność, butelki powinny być wyjęte z piasku około tygodnia przed degustacją i ustawione w pozycji pionowej. Gdy miód pitny stawiamy na stole, trzeba pozwolić osiąść na dnie niewielkiemu osadowi, który powstaje podczas ostatniej fermentacji. Wskazane jest również, aby przed podaniem butelkę schłodzić, umieszczając ją w lodzie lub w lodówce na około dwie godziny. Musujący miód jest znacznie lepszy gdy się go schłodzi. Rzeczywiście każdy półsłodki lub wytrawny miód pitny jest dużo lepszy gdy go tak potraktujemy, zanim zostanie podany.

Słodki miód pitny (sack)

Miód pitny typu sack jest słodkim miodem podobnym do wina sherry. Może być zrobiony w różnych stopniach słodyczy – w zależności od ilości użytego miodu pszczelego na każdy litr wody, a także w pewnym stopniu od wieku miodu. Dla miodów:

- półsłodkich zaleca się dodawanie 0,35-0,45 kg miodu/litr wody (26-31 Bx);
- mocnych, słodkich – 0,5-0,6 kg miodu/litr wody (33-37 Bx).

Dodanie 0,6 kg miodu/litr wody (37 Bx) to maksymalna ilość i nie powinna być stosowana. Jeżeli przekroczymy tę ilość, trunk będzie zbyt słodki by umożliwić zadowalający rozwój procesu fermentacji. Powstały produkt nie będzie miodem pitnym, lecz tylko częściowo sfermentowanym syropem. Maksymalny dopuszczalny ciężar właściwy brzezki to 1,128 (29,7 Bx). Cokolwiek wyższy jest zadowalający, ale niższy niż 1,075 (18,2 Bx) daje miody raczej mniej treściwe, które z czasem mają tendencję do stawiania się wytrawniejszymi.

Najbogatsze są słodkie miody pitne robione z brzezki o ciężarze właściwym 1,120 (28 Bx). Taka brzezka zawiera 28 % cukru lub nieco mniej niż 0,6 kg miodu/litr wody (37 Bx). Używane do każdego miodu drożdże winne, gronowe Maury, są szczególnym, energicznym gatunkiem i dają raczej większą zawartość alkoholu niż zwykły rodzaj drożdży. Ten rodzaj słodkiego miodu potrzebuje co najmniej siedem lat aby dojrzał. Miód tej jakości będzie utrzymywać ową jakość bez końca. Miód pitny w pełni dojrzały jest cudownie miękki, łagodny, treściwy – a jego nieporównywalny aromat zawiera subtelny zapach tysięcy kwiatów wrzosa rosnących w okolicy.

Miód pitny korzenny (metheglin)

Słodki miód korzenny (sack metheglin) jest miodem korzennym. Brzezka jest robiona identycznie jak dla miodów słodkich, z tą różnicą, że dodaje się do niej przyprawę, zioła i korzenie.

Wielka różnorodność ziół i przypraw jest często zalecana w różnych recepturach (przepisach). Jedne zawierają tymianek, rozmaryn, dziką różę i różne zioła, inne kładą nacisk na takie składniki jak gorzkie

migdały, imbir, czarny bez, chmiel i rozmaite dziwne (wszelkie) ingrediencje, jeszcze inne na różne przyprawy, takie jak goździki, mace (przyprawa do gotowania uzyskiwana z suszonych łupin nasion owoców gałki muszkatołowej), gałka muszkatołowa i cynamon. Skład i ilość zależy tylko od fantazji miodosytnika. Skórka cytrynowa może być dodana w celu

podkreślenia naturalnego słodkiego smaku miodu korzennego, może być również zastosowana do musującego miodu pitnego. Smak miodu pszczelego i miodu pitnego dobrze się komponują z cytryną, ale sporządzane mieszanki muszą być robione z wycuciem. Polecam skórkę z jednej większej cytryny na każde 10 litrów syty. Nie należy wcześniej dodawać jej do brzezki, ponieważ podczas sterylizacji olejki eteryczne zostałyby rozproszone i utracone. Jedyne przyprawy, które dobrze się dają mieszać z naturalnym smakiem słodkiego miodu pitnego, to goździki i cynamon.

Miód pitny wrzosowy

Przy robieniu brzezki z miodem wrzosowym metodą wyciskania miodu z plastrów uzyskujemy miód pitny wrzosowy z ledwo wyczuwalnym aromatem wosku. Dodanie goździków i cynamonu ukrywa aromat wosku. Jedną z metod uzyskania miodu jest sposób polegający na zgniataniu plastrów woskowych i roztopianiu ich w wannie z czystą, gorącą wodą (miękką). Woda powinna być gorąca, ale w żadnym wypadku nie może się gotować. Miód, który wypełniał komórki woskowe, natychmiast rozpuszcza się i osiada na dnie pojemnika. Pływający na powierzchni wosk trzeba przemieścić do innego pojemnika. Tak otrzymany roztwór pozostawia się do ochłodzenia, a następnie filtruje zgodnie z wcześniej opisaną metodą. Po odfiltrowaniu roztwór powinien być kryształowo czysty i posiadać bogaty kolor czerwono-brązowy. Następnie rozcieńcza się go do ciężaru właściwego 1,120 (28,0 Bx), po czym sterylizuje ponownie i usuwa jakiegokolwiek powstałe szumowiny.

Ten specjalny typ brzezki miodowej znacznie poprawi swój aromat jeśli dodamy 1,5 g goździków i 6,6 g kory cynamonowej na 10 litrów brzezki. Przyprawy te i skórkę cytrynową umieszcza się w beczce. Otrzymamy słodki miód pitny korzenny. Gdy całkowicie dojrzeje, może rywalizować w świecie z każdą brązową słodką sherry. Jest to trójniak, całkowicie odmienny typ słodkiego miodu pitnego, różny od jakiegokolwiek innego miodu pitnego albo wina. Ma swój własny charakter. Ma głęboki kolor czerwono-brązowy, a krystalicznie czysty odbija każde światło z intensywnym blaskiem. Unosi się nad nim ulotny aromat, którego nie znajdziecie w żadnym winie gronowym.

SŁOWNICZEK:

brzezka, syta – w miodosytnictwie wodny roztwór miodu z dodatkiem różnych ingrediencji lub bez nich, poddany (lub nie) syceniu (warzeniu, gotowaniu) w celu uzyskania półproduktu do produkcji miodów pitnych;

odsklepiny – zrzynki wosku wraz z miodem uzyskiwane ze ścinania ramek miodowych w celu ich odwirowania.

ŹRÓDŁA:

1. Bee Świat, 1953 nr 34 (8) 149-156.
2. Pasięka 6/2007.
3. <http://www.pedigreeapis.org>
4. <http://www.homebrewtalk.com>
5. <http://www.winesathome.co.uk>

* Witold Dobroczyński, winiarz i miodosytnik z Wybrzeża; e-mail: wido@poczta.onet.pl

UWAGA.

W pierwszej części artykułu o miodach pitnych Brata Adama wystąpiła pomyłka w jednej z tabel, gdzie nie przeliczono miar angielskich na metryczne. Prawidłowe wartości powinny być następujące:

Waga 1 litra brzezki [g]
1190
1200
1220
1230
1250
1280
1300



Prezentacja miodów pitnych Marka Senatora. Fot. P. Karwowski

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (3)*

WYTYCZNE JAKOŚCIOWE DLA WIN IMPORTOWANYCH

1. Wytyczne jakościowe dla win z Węgier

a) Wina tokajskie powinny odpowiadać warunkom jakościowym analitycznym dla win tokajskich, a mianowicie:

Tokaj Aszu

zawartość alkoholu nie mniejsza jak	14,5 %
zawartość ekstraktu ogólnego nie mniejsza jak	95 g/l
zawartość ekstraktu bezcukrowego w granicach	od 26-35 g/l
zawartość popiołu nie niżej	2,5 g/l
kwasowość ogólna	od 6 do 8,0 g/l
kwasowość lotna	do 1 g/l
SO ₂ ogólny	do 0,2 g/l
SO ₂ wolny	do 0,05 g/l

Tokaj samorodny słodki

zawartość alkoholu nie mniejsza jak	14,5 %
zawartość ekstraktu ogólnego nie mniejsza jak	80 g/l
zawartość ekstraktu bezcukrowego nie mniej niż	24 g/l
zawartość popiołu nie mniejsza jak	2,4 g/l
kwasowość ogólna	od 5,5 do 7,7 g/l
kwasowość lotna	do 1 g/l
SO ₂ ogólny	do 0,2 g/l
SO ₂ wolny	do 0,05 g/l

Tokaj wytrawny samorodny

zawartość alkoholu nie mniejsza jak	14 %
zawartość ekstraktu ogólnego nie mniejsza jak	22 g/l
zawartość ekstraktu bezcukrowego nie mniej niż	20 g/l
zawartość popiołu nie mniejsza jak	2 g/l
kwasowość ogólna	od 4,5 do 7,0 g/l
kwasowość lotna	do 1 g/l
SO ₂ ogólny	do 0,2 g/l
SO ₂ wolny	do 0,05 g/l

b) Wina białe łagodne

Asortyment – Balatońskie, Riesling Balatoński (süsslich), Balaton Füredi, Badacsonyi Keeskemeto Furmint.

Wymagania jakościowe – zawartość alkoholu minimum 13 %, ekstraktu bezcukrowego minimum 20 g/l, kwasowość ogólna od 5 do 6,5 g/l, kwasowość lotna maksimum 0,8 g/l, popiołu minimum 2 g/l, SO₂ ogólny maksimum 0,100 g/l, SO₂ wolny maksimum 0,05 g/l.

c) Wina białe wytrawne (suche)

Asortyment – Riesling wytrawny, Lenakya, Szere, Muscat, Alföldi, Silvaner, Balaton Melleki, Keknelli, Badacsonyi Keknelli, Traminer itp.

Wymagania fizyko-chemiczne:

Alkohol – minimum	12,5 %
ekstrakt bezcukrowy – minimum	20 g/l
cukry – maksimum	3 g/l
kwasowość ogólna	5,5-6,5 g/l
kwasowość lotna maksimum	do 0,8 g/l
popiół – minimum	1,8 g/l

SO ₂ ogólny – maksimum	0,12 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,06 g/l

d) Wina czerwone wytrawne

Asortyment – Egri Burgundi, Egri Bikaver, Szekszardi, Cabernet, Nadi Burgundi, Medom Nor.

Wymagania fizyko-chemiczne:

Alkohol – minimum	12,5 %
ekstrakt bezcukrowy	22 g/l minimum
kwasowość ogólna	5,5-6,5 g/l
kwasowość lotna	1 g/l maksimum
popiół – minimum	2,0 g/l
SO ₂ ogólny – maksimum	0,08 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,04 g/l



Etykieta wina węgierskiego Tokaj Szamorodni wytrawny. Rozlew 11 czerwca 1964. Zbiory P. Karwowskiego

2. Wytyczne jakościowe dla win z Rumunii

a) Wina białe łagodne

Asortyment – Pinot Gris, Feteasca, Kotnar, Seica, Axente Sever, Atel itp.

Wymagania fizyko-chemiczne:

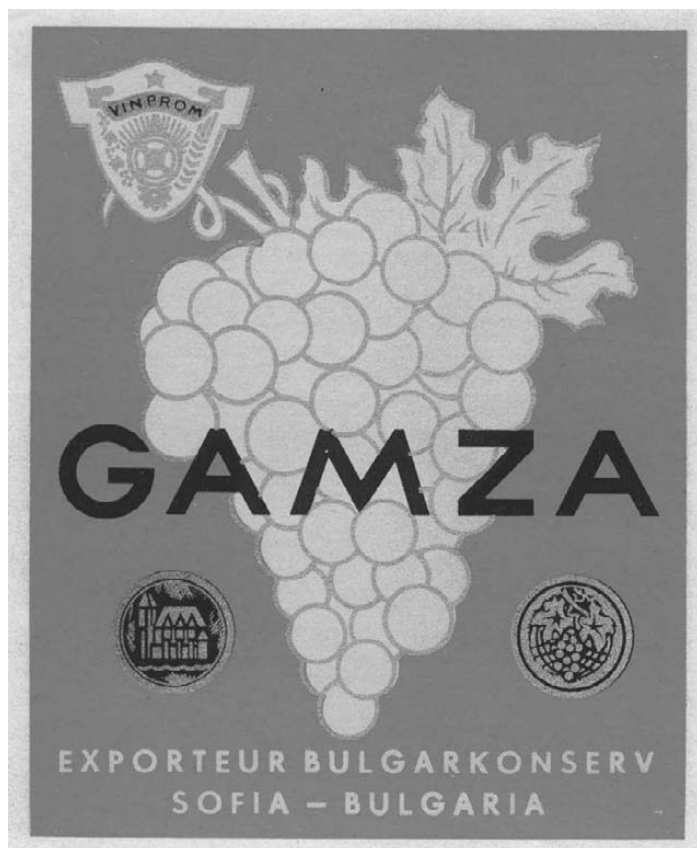
Alkohol – minimum	12 %
ekstrakt bezcukrowy – minimum	18 g/l
zawartość popiołu – minimum	1,8 g/l
kwasowość ogólna	od 4,5-6 g/l
kwasowość lotna – maksimum	0,8 g/l
SO ₂ ogólny – maksimum	0,1 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,05 g/l
żelazo – maksimum	0,01 g/l

b) Wina białe wytrawne

Asortyment – Traminer, Sonia Judei, Muscat Feteasca, Notis, Riesling, Aligote, Muscattel.

Wymagania fizyko-chemiczne:

Alkohol – minimum	12 %
ekstrakt bezcukrowy – minimum	18 g/l
zawartość popiołu – minimum	1,8 g/l
cukry – maksimum	3 g/l
kwasowość ogólna	od 4,5-6,5 g/l
kwasowość lotna – maksimum	0,8 g/l
SO ₂ ogólny – maksimum	0,1 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,05 g/l
żelazo – maksimum	0,01 g/l



Etykieta wina bułgarskiego Gamza. Pierwszy rozlew w LWW w 1964 roku. Zbiory P. Karwowski.

3. Wytyczne jakościowe dla win z Bułgarii

a) Wina czerwone wytrawne

Asortyment – Mavroude, Padmie, Gamsa, Trakia.

Wymagania fizyko-chemiczne:

Alkohol – minimum	11,5 %
ekstrakt bezcukrowy – minimum	20 g/l
zawartość popiołu – minimum	1,8 g/l
kwasowość ogólna	od 4-6 g/l
kwasowość lotna – maksimum	1 g/l
SO ₂ ogólny – maksimum	0,1 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,03 g/l
żelazo – maksimum	0,01 g/l

b) Wina białe wytrawne

Asortyment – Muscat, Dimiat.

Wymagania fizyko-chemiczne:

Alkohol – minimum	11 %
ekstrakt bezcukrowy – minimum	16,5 g/l
zawartość popiołu – minimum	1,5 g/l
kwasowość ogólna	od 4,5-6,5 g/l
kwasowość lotna – maksimum	0,8 g/l
SO ₂ ogólny – maksimum	0,100 g/l
SO ₂ wolny – maksimum	0,050 g/l
żelazo – maksimum	0,010 g/l

Zastrzeżenia ogólne

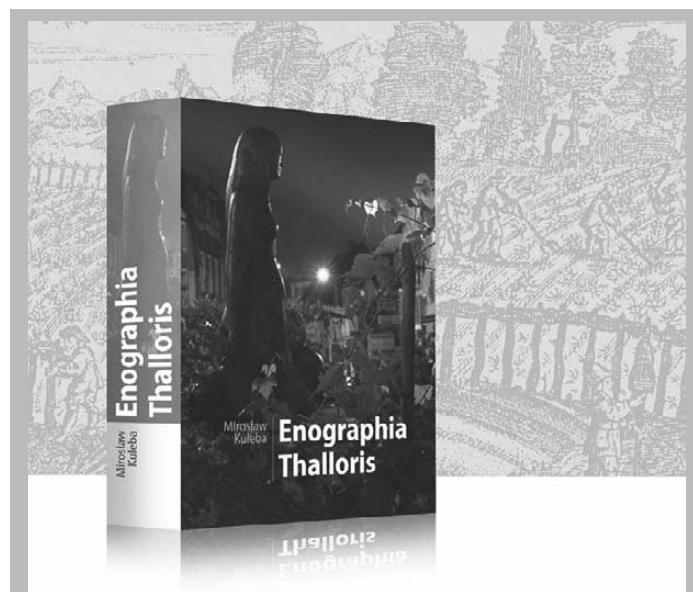
• Centralne Piwnice Win Importowanych zastrzegają, iż przy nieodpowiedniej temperaturze do transportu win, partie win zostaną wysłane w wagonach chłodniach.

• W wypadku niestosowania się dostawcy do harmonogramu

dostaw przy wysyłce win, Centralne Piwnice Win Importowanych zastrzegają sobie prawo obciążenia dostawcy za koszty spowodowane trudnościami przy odbiorze win tj. kosztu postojowego, składowego itp.

• W wypadku stwierdzenia przy odbiorze partii wagonowych win, że jakość otrzymanego wina odbiega od jakości win wybranych i deklarowanych dokumentacją dostawcy, Centralne Piwnice Win Importowanych zastrzegają sobie prawo uzyskania od dostawcy bonifikaty w wysokości pokrycia kosztów związanych z leczeniem lub zabezpieczeniem win przed dalszym rozwojem wad i chorób wina.

* Instrukcja obowiązująca w Polsce w branży winiarskiej do 1989 roku.



Rozpoczyna 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 od wielu 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 około 1000 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 rozproszonych 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 dofinansowane 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