

„U progu jesieni” w Ochli

Impreza plenerowa, która odbyła się w niedzielę 22 września w Muzeum Etnograficznym w podzielonogórskiej Ochli, dotyczyła obrzędów związanych ze zbiorem kukurydzy, Inu i winorośli. Na pokazach tłoczenia winogron można było degustować świeżo otrzymany moszcz, a także obejrzeć prezentację dawnych urządzeń używanych do produkcji wina. W wieży winiarskiej z Budachowa została otwarta wystawa poświęcona pionierom winiarstwa na Ziemi Lubuskiej po II wojnie światowej, a w Zagrodzie Kamiennej miało miejsce międzynarodowe forum winiarskie przygotowane przez Urząd Marszałkowski.

**Premiera winiarskiej księgi**

30 października w hotelu Ruben w Zielonej Górze do rąk miłośników winiarskich tradycji trafiło pierwszych 100 egzemplarzy zapowiadanej od roku publikacji „Enographia Thalloris”. Budząca podziw swoją wielkością winiarska księga prezentuje wyniki badań archiwalnych prowadzonych od wielu lat przez **Mirosława Kulebę** oraz innych autorów związanych z Zieloną Górą. Dzieło liczące 1150 stron, o wadze około 8 kilogramów, wydała Fundacja „Gloria Monte Verde”. Książka powstała w zielonogórskiej drukarni „Ligatura”, która także przygotowała na tę okazję specjalną wystawę starych maszyn i technik drukarskich.

**Targi ENOEXPO 2013**

Już od kilku lat lubuskie winnice mają własne stoisko na targach winiarskich w Krakowie. W dniach 13-15 listopada atrakcje enoturystyczne regionu promowały winnice: Equus, Jakubów, Miłosz i Saint Vincent. Dużym zainteresowaniem zwiedzających cieszyły się degustacje naszych win i przygotowane materiały reklamowe. Wiele słów uznania zdobyła także „Enographia Thalloris”, po raz pierwszy pokazana na targach szerokiej publiczności.

**Gala Lubuskiego Wina**

W piątkowy wieczór 22 listopada ponad sto osób degustowało w zielonogórskiej Palmiarni lubuskie wina wraz z wyszukanymi przystawkami. Prezentowali je osobiście właściciele dziewięciu winnic: Cantina, Equus, Ingrid, Jakubów, Julia, Kinga, Krucza, Miłosz i Na Leśnej Polanie. Gala była zwieńczeniem tegorocznej akcji „Paszport Winiarskiego Odkrywcę”, kierowanej do miłośników enoturystyki, którzy poznawali tajniki lubuskiego winiarstwa podczas organizowanych latem weekendów otwartych winnic.



winiarz

ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 51 • GRUDZIEŃ 2013



*Pogodnych
świąt
Bożego Narodzenia,
szczęśliwego
Nowego Roku
i dobrego rocznika 2014
wszystkim
lubuskim winiarzom
życzy
Redakcja*

Sklarowany po sedymentacji moszcz odmiany Gewürztraminer spływa do kadzi fermentacyjnej w winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim. Fot. Eddy Finck

Mirosław Kuleba**WINO ŻYCIA**

Wino w sferze sacrum i profanum, ducha i ciała, rzeczywistości wypełnionej mozolną pracą i mitu – jednego z najstarszych znanych ludzkości. Na wino jako pokarm najprostszy, obok chleba, wskazuje paradoksalnie duchowny, ktoś tak bliski tajemnicy Eucharystii, jak obecny w tym wydaniu „Winiarza” ojciec Michał, zakonnik z klasztoru paulinów na Jasnej Górze. Mówi o ewangelicznej prostocie chleba i wina, owoców współpracy między Bogiem i człowiekiem. Przytacza też mądre słowa swojego nauczyciela z seminarium, że człowiekowi do życia potrzeba niewiele i nie na długo. A jednak – chcemy czasem, by to co najbardziej niezbędne i proste niosło też w sobie niezapomniane piękno. „Niech sala jadalna będzie oświetlona rzęsiście, nakrycia niepokalanej czystości – zalecał wielki smakosz, Brillat-Savarin. – Niech kolejność dań wiedzie od najbardziej treściwych do najlżejszych, win zaś od najlżejszych do największego bukietu”.

Zdaje się, że nasze miasto zyskało wreszcie możliwość spełnienia najbardziej wyrafinowanych oczekiwań w dziedzinie fizjologii smaku. Na listopadowej gali lubuskiego wina, zorganizowanej przez winiarzy z całego województwa, ów pokarm najprostszy objawił się w wyjątkowym sztafarszu tropikalnej zieleni, dyskretnej muzyki i ogólnej elegancji. Podane wina były, niemal wszystkie, mistrzowskiej klasy, zakąski zaś wykwintne i ciekawie skomponowane. Ponieważ miałem przed sobą przy stole kilka interesujących pań, mogłem jeszcze raz upewnić się o słuszności spostrzeżenia Brillat-Savarina, iż „skłonność płci pięknej do smakoszoństwa ma w sobie coś instynktownego, ponieważ sprzyja ono urodzie”.

Tak oto przy pięknie zastawionym stole spotyka się to, co z wina czyni nasz pokarm powszedni, z tym co w nim odświętne i wyjątkowe. Czas Adwentu, w jakim teraz trwamy, przypomina nam o jeszcze jednym aspekcie owocu winnicy: oczekujemy na Wino Życia, które wnet się objawi w wigilijną noc.

Jarosław Kliks

OTWARCIE LUBUSKIEGO OŚRODKA INNOWACJI I WDROŻEŃ AGROTECH- NICZNYCH W KALSKU

18 października tego roku otwarty został Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku. Uroczystość otwarcia uświetnił swoją osobą Prezydent RP Bronisław Komorowski. Zdaniem prezydenta Komorowskiego lubuski ośrodek stwarza dla małych i średnich przedsiębiorstw wspaniałą okazję na skorzystanie z infrastruktury naukowo-badawczej. Daje możliwości otrzymywania produktów regionalnych o wysokim standardzie oraz otwiera nowe możliwości dla sektora małej i średniej przedsiębiorczości.

Otwarcie ośrodka w Kalsku jest też szansą dla lubuskiego winiarstwa. Bogata baza analityczna chromatografii cieczowej, gazowej oraz gazowej z detekcją mas pozwala na oznaczanie ponad 400 tysięcy związków chemicznych, w tym alkoholi, garbników, barwników oraz kwasów organicznych. Taka technologia daje możliwości kontrolowania pełnego spektrum substancji znajdujących się w winach oraz określania pełnego profilu węglowodanowego moszczu. Dla lubuskich winiarzy pojawia się więc możliwość kontrolowania procesu winifikacji jakiej wcześniej nie mieli.

Linia badawcza LOiWA umożliwi pełną kontrolę procesu winifikacji od momentu powstania moszczu aż po finalny produkt. W części technologicznej znajdują się wszystkie urządzenia niezbędne do przeprowadzenia procesów przygotowania oraz fermentacji moszczu. Zespół 4 fermentatorów podłączony pod najnowocześniejszą aparaturę kontrolującą daje możliwość badania procesu w różnych warunkach temperatury. Ośrodek posiada również linie technologiczne pozwalające na produkcję w skali pół-technicznej serów, piwa oraz wyrobów mięsnych. Głównymi celami ośrodka są współpraca z przemysłem, udoskonalanie już istniejących oraz opracowywanie nowych produktów spożywczych.

Linia serowarska składająca się z trzech pracowni: aparatuwni, serowni oraz twarożkarni, umożliwia produkcję serów miękkich oraz twardych. W aparatuwni następuje przyjęcie mleka surowego oraz standaryzacja: wirowanie, pasteryzacja, odgazowywanie oraz homogenizacja. W serowni w specjalnych kotłach następuje ścinanie skrzepu, który następnie poddawany jest dalszej obróbce. Natomiast w twarożkarni znajduje się specjalna linia do produkcji twarogów.

Na linii piwowarskiej możliwe jest warzenie dowolnego typu piwa. W warzelnicy znajdują się 4 kotły: zacierny, filtracyjny, warzelny oraz wirowy. Po warzeniu brzezka trafia na dział fermentacji, gdzie w kontrolowanej temperaturze w specjalnych kadziach fermentacyjnych zachodzi fermentacja burzliwa oraz dojrzewanie produktu.

Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych to nie tylko zaplecze technologiczne, ale również szkółka roślin, która może wyprodukować około 2 mln sadzonek rocznie. Posiada ona szklarnie wyposażone w wysoko- i niskociśnieniowe systemy nawadniania oraz możliwość kontrolowania temperatury i wilgotności za pomocą zamgławiania. Takie warunki dają możliwości namnażania materiału roślinnego z bardzo wysokim współczynnikiem przyjęć. Na terenie ośrodka znajduje się również winnica o powierzchni 0,4 ha gotowa pomieścić około 1000 sztuk winnych krzewów.

Lubuskie winiarstwo wraz z otwarciem LOiWA wchodzi w nową erę współistnienia tradycji, wiedzy praktycznej i nauki. Na początku tej drogi stoi wiele przeszkód, ale jest ona konieczna aby zapewnić trwałość i wysoką jakość dla skarbów naszego regionu, jakimi są wina.

RENATE SCHOENE (1945-2013)

Każdy, kto zajmuje się pracą naukową w dziedzinie winiarstwa, musi zetknąć się z postacią Renaty Schoene, niemieckiej autorki ponad 35 prac z tego zakresu, dyplomowanej bibliotekarki, uhonorowanej najwyższym w swoim zawodzie urzędowym tytułem radcy bibliotecznego (Bibliotheksamtsrätin). Była pracownikiem naukowym biblioteki uniwersyteckiej w Bonn, gdzie specjalizowała się m.in. w katalogowaniu książek z XVI-XVII wieku. Jej fundamentalnym dziełem jest bibliografia obejmująca najważniejsze pozycje światowej literatury związanej z tematyką winiarską, „Bibliographie zur Geschichte und Kultur des Weines” (Bibliografia historii i kultury wina), wydana przez Gesellschaft für Geschichte des Weines (Stowarzyszenie Historii Wina). Wśród 14713 tytułów znalazło się w niej miejsce również dla kilkunastu pozycji wydawniczych z regionu zielonogórskiego, głównie XIX-wiecznych. Oprócz wydania książkowego (1976, suplementy w latach 1978, 1982, 1984, drugie wydanie w 1988 – Verlag K.G. Saur), Schoene opracowała cyfrową wersję swojej bibliografii, dostępną na serwerach niemieckiego ministerstwa rolnictwa. Ostatni tytuł, 29857 z kolei, wpisała do niej 9 lutego 2013 roku, trzy dni przed swoją śmiercią.

Pani Schoene zwróciła również uwagę na wydaną w 2006 roku przez Archiwum Państwowe w Zielonej Górze „Bibliografię zielonogórskiego winiarstwa”, pracę trójki autorów: Anety Borkowskiej, Zofii Maziarz i niżej podpisanego, zawierającą ponad 8 tysięcy tytułów. W swoim referacie wygłoszonym na XXXI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, który odbył się w 2008 roku w Weronie, Schoene uznała naszą pracę za „jedną z dwóch najważniejszych regionalnych bibliografii winiarskich na świecie”.

Ponieważ region zielonogórski reprezentowany jest w dziele pani Schoene znacznie poniżej swojego rzeczywistego dorobku i potencjału, działając z upoważnienia ówczesnej prezydent miasta Bożeny Ronowicz i dyrektor biblioteki Norwida, Marii Wasik, zaprosiłem niemiecką bibliotekarkę do Zielonej Góry. Pani Schoene opracowywała bowiem swój zbiór literatury w specyficzny sposób: każdą pozycję musiała osobiście wziąć do ręki, przeczytać i zbadać pod względem wszystkich interesujących ją parametrów. Niestety, do tej wizyty nie doszło.

Mirosław Kuleba



W sobotę dnia 23 listopada 2013 roku
zmarł w wieku 48 lat
Jarosław Wiśniewski,
winiarz i pszczelarz,
założyciel Winnicy Noe w Nowym Miasteczku.
Właściciela gospodarstwa winiarsko-pasiecznego
żegnają ze smutkiem lubuscy koledzy winiarze.
Cześć Jego pamięci!

Przemysław Karwowski

WINNICA ANNA GREVE W ŁAZIE KOŁO ZABORU



Tomasz Borodziej

Winnica Anny Boczan-Borodziej i Tomasza Borodzieja położona jest w pobliżu wioski Łaz koło Zaboru. Działka którą posiadają ma powierzchnię ok. 5 ha. Na jej sporej części rośnie las, podzielony na dwie kwatery. Winnicę posadziono pośród pięknych pagórków moreny nadodrzańskiej, na stoku o nachyleniu południowo-zachodnim. W otoczeniu lasu znajduje się 3,5-hektarowy pas ziemi, który od dwóch lat jest starannie kulturowany i sukcesywnie obsadzany winoroślą. Pierwsze nasadzenia przeprowadzono na wiosnę 2012 roku; było to 700 krzewów odmiany Tauberschwarz (klonu We600). Kolejne w bieżącym roku: ok. 1500 krzewów Tauberschwarz (We600) i 1000 krzewów Rieslinga (Gm198). Dlaczego zdecydowali się na te właśnie odmiany? Bo to sól tej ziemi, jak twierdzą. Riesling i Tauberschwarz w przeszłości były uprawiane w starej Zielonej Górze i z nich nasze miasto słynęło. Po drugie są to odmiany dobrze znoszące lokalny klimat, a przede wszystkim okres zimowy. Pierwsze nasadzenia bardzo dobrze przetrwały ostatnią zimę – między innymi dlatego, że były kopczykowane. Krzewy zostały posadzone w rozstawie 2,2 x 0,9 m i będą prowadzone systemem reńsko-heskim (modyfikacja cięcia Guyot'a). Dlaczego właśnie ten system? Dlatego, że jest on na dzień dzisiejszy najbardziej popularnym sposobem prowadzenia winnic w Europie. Dodatkowo jest on bardzo komfortowy w codziennych pracach, które wykonuje się na winnicy.

Skąd pomysł na winnicę? „Z podróży do słonecznej Italii – opowiadają właściciele winnicy. – Podczas wakacji w Toskanii czy Umbrii wynajmowaliśmy domy, w pobliżu których były położone winnice. Oczywiście nie możemy porównywać się do tamtego klimatu i odmian, lecz kto wie jaki klimat będzie u nas za lat 40? Daleko nam do typowo włoskich odmian jak np. Canaiolo, która jest podstawą przy produkcji chianti, lecz nasi niemieccy koledzy już pomału eksperymentują z hiszpańską odmianą Tempranillo”.

Plany na przyszłość? „Doprowadzić winnicę do stabilnego owocowania i stopniowo ją rozwijać przede wszystkim w oparciu o odmiany szlachetne – deklaruje Tomasz. – Chcę się skupić na pięciu odmianach, a największą część winnicy zachowam dla Rieslinga, który w Niemczech jest najbardziej popularną białą

odmianą. Dodatkowo chciałbym część ziemi na stoku przeznaczyć dla starych klonów Pinot Noir. Miłośnicy historii na pewno docenią fakt, że wina burgundzkie należały do ulubionych win Napoleona Bonaparte, który sadzonki odmiany Pinot Noir sprowadził do Włoch Północnych i na Sardinie.

Marzenia? „W tokańskim Greve in Chianti parę lat temu miałem przyjemność uczestniczyć w lokalnym festiwalu wina. Wszyscy winiarze z całej okolicy prezentowali swoje wina na rynku tej malowniczej miejscowości. Osoby, które odwiedzały festiwal, za 10 euro mogły zakupić kieliszek z biletem na 20 prób wina. Tego typu imprezy cyklicznie odbywają się w innych miejscach związanych w winem i jego produkcją. I tak marzy mi się, aby w niedalekiej przyszłości tego typu imprezy enoturystyczne cyklicznie odbywały się również u nas. Nie musi to być sama Zielona Góra, może warto stworzyć nowe miejsce np. Zabór czy skansen w Ochli, lub jeszcze gdzie indziej. Będzie to świetna okazja do promocji wina lubuskiego jak i produktów regionalnych”.

Od Redakcji:

Anna Boczan-Borodziej i Tomasz Borodziej mieszkają od 2009 roku w Ochli. Przy swoim domu posadzili dwa lata później pierwszych 250 krzewów winorośli. Anna jest muzykologiem, a Tomasz zajmuje się marketingiem i sprzedażą we francuskim koncernie naftowym. Pierwsze wino zrobili w tym roku. To rosé, kupaż odmian Tauberschwarz i Solaris. Preferują szczepy szlachetne i odmiany klasyczne pochodzące ze starych klonów.



Młoda Winnica Anna Greve koło Łazu pod Zieloną Górą. Fot. P. Karwowski



winiarz ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA

Redakcja
Winiarza Zielonogórskiego
przyznaje tytuł

WINIARZA ROKU 2013

Renacie Wiśniewskiej
za wino Regent rocznik 2012
z winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim

Redaktor Naczelny
M. Kuleba
Miroslaw Kuleba

Sekretarz Redakcji
Przemysław Karwowski
Przemysław Karwowski

Zielona Góra, grudzień 2013 r.

Winiarz roku 2013



Wojciech Gogoliński

WIELKIE PRZYŚPIESZENIE. WINOBRANIE W ZIELONEJ GÓRZE 2013

Zielonogórskie święto wina budzi mieszane uczucia. Z jednej strony – oprócz Dni Wina w Jaśle – to najstarsza i największa ogólnodostępna winiarska impreza w Polsce. Z drugiej – zawsze była nieco oderwana od regionalnych korzeni, bardziej

przypominając cepeliowski skansen. Szczęściem to ostatnie zmienia się gwałtownie, bo sami winiarze Ziemi Lubuskiej swoimi winami owe zmiany wymuszają. W tym roku pomysły były lepsze i gorsze, ale czasami – trzeba przyznać – wyśmienite.

Ten z winobusami był wprost genialny. Sprawdza się już bodaj kolejny rok. Co dwie godziny z centrum miasta wyjeżdżał autobus (bilet 15 zł) na objazd okolicznych winnic. Widziałem jak to się odbywało w winnicy Miłosz, którą akurat wizytowałem z Wojtkiem Bosakiem. Sala degustacyjna pękała w szwach, a goście w skupieniu kosztowali kolejne próbki i słuchali wykładów Marty Pohrebny, współwłaścicielki tej, jednej z najlepszych w Polsce, winnicy.

A ponieważ odbywało się to w Łazie, warto od razu wspomnieć o tem, iż gorących rumieńców nabiera realizacja projektu

założenia największej winnicy w Polsce, położonej pomiędzy Łazem a Zaborem. Właścicielem terenu jest Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Sulechowie, ale projekt wspierają m.in. Województwo Lubuskie oraz lokalne stowarzyszenia winiarzy. Działki na tym obszarze przydzielono na drodze losowania 13 winiarzom na wieloletnią dzierżawę. Część z nich już posadziła krzewy. Ale co najciekawsze – na terenie przy winnicach powstanie pierwsze w Polsce profesjonalne Centrum Winiarstwa, z salami degustacyjnymi i szkoleniowymi oraz sklepem i być może restauracją. To będzie prawdziwy kamień milowy w rozwoju regionalnego i polskiego winiarstwa w ogóle.

Natomiast coraz większym dysonansem podczas corocznego festynu jawi się kwestia... samego wina, tzw. winobraniowego. Kiedy rejon był w winiarskiej zapaści, można było to zrozumieć, ale teraz, gdy staje się najsilniejszym i najważniejszym graczem na polskim rynku winiarskim, sytuacja staje się komiczna. Świętowanie winobrania we własnym regionie raz winem z Węgier, innym razem ze Słowacji, a teraz z włoskiej Apulii, zakrawa na absurd. Zwłaszcza, że tamtejsi producenci mogą bez problemu dostarczyć pospołu odpowiednią ilość własnego, młodego, białego cuvée, pod warunkiem, że władze miasta zaproponują im to na wiele miesięcy przed zbiorami, a samo święto młodego wina odbędzie się później – kiedy wino będzie już gotowe, czy najwcześniej z początkiem listopada. Aż się prosi, by było to na św. Marcina, 11 listopada, gdzie

w tej części Europy tradycyjnie świętuje się pierwsze młode wina i spożywa gęsi. A w dodatku w Polsce jest to dzień wolny od pracy!

Dla mnie najważniejszą okrasą Winobrania w Zielonej Górze była IV już edycja Ogólnopolskiego Konkursu Win (zajawiliśmy to na gorąco w poprzednim wydaniu „Czasu Wina”). Przez większość czasu komisja nie mogła wyjść z zachwytu – białe wina (z wyjątkiem dwóch) to był wyższy światowy poziom. Oceny niektórych sędziów dochodziły do 90 pkt.! Gorzej (i to znacznie) było z wyrobami czerwonymi – szkoda, bo 2012 był dobrym rocznikiem w Polsce*, i wiele takich win, które – niestety – nie dotarły na konkurs, mieliśmy okazję smakować z przyjemnością wcześniej i później. O winach musujących lepiej nie wspominać. Brakowało w nich nawet... gazu.

Przypomnijmy tylko, iż nagrodę „Za najciekawsze wino konkursu” od magazynu „Czas Wina” otrzymało wino z mojej ulubionej odmiany Hiberna. Po zakończeniu degustacji okazało się, że jest to „Jutrzenka 2011” z podkarpackiej winnicy Wiarus (86,1 pkt.). Konkursem jak zwykle zawiadował i nad wszystkim czuwał Przemysław Karwowski („Winiarz Zielonogórski”). Z uwagi na kolejny dobry rocznik, wszyscy mamy nadzieję, że podczas przyszłorocznej edycji konkursu sytuacja nieco się zmieni. Problem jest jednak w tym, że czerwone wina prawdopodobnie najszybciej znikają z zapasów winiarzy i do następnej edycji konkursu wiele może nie dotrzeć...

Od Redakcji:

Sprawa tzw. wina winobraniowego wraca co roku jak bumerang. I faktycznie jego sprowadzanie ma sens wtedy, gdy nie istnieje lub jest mała produkcja lokalnego trunku, ale nie obecnie, gdy pięć lubuskich winnic szacuje swoje tegoroczne zbiory na poziomie przeszło 700 kwintali. Tym bardziej, że funkcjonują już winiarnie, np. Pałac Mierzęcin, które mają moce przerobowe aby winifikować powierzone winogrona. Organizatorzy Winobrania powinni więc już rok wcześniej zakontraktować wino u lubuskich winiarzy, a dokonując przedpłaty mieliby oczywiście zapewnioną niższą cenę końcową. Finalnie – miasto otrzymałoby miejscowy wyrób, a winiarze jakże wskazane na początku okresu produkcji wsparcie finansowe.

Zielona Góra nie posiada, niestety, tradycji wina „świętomarcińskiego”. Niemieccy winiarze młode wino święcili dopiero w grudniu, a powojenni polscy bawili się tylko na Winobranii. Od kilku lat, pod koniec listopada i często w „andrzejki”, imprezę dedykowaną zielonogórskiemu „beaujolais” organizowało Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie. Może już najwyższy czas zweryfikować termin i zacząć świętować 11 listopada – dzień dla nas uroczysty i ustawowo wolny od pracy. Są już winnice potrafiące zrobić młode wino na ten termin, są też u wielu nasadzone nowe, wczesne odmiany. Pamiętajmy, że zbyt młodego wina jest także zastrzykiem finansowym, a winiarzom odpada konieczność przynajmniej półrocznej pielęgnacji partii gotowego wyrobu.

* W opinii miejscowych winiarzy rocznik 2012 w regionie zielonogórskim należy do słabych.

Przemysław Karwowski

WYNIKI IV OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU WIN „GRAND PRIX – WINOBRANIE 2013”

Degustacja konkursowa odbyła się w godzinach wieczornych 12 września w zabytkowej piwnicy Domku Winiarza z 1818 roku, przylegającego do kompleksu zielonogórskiej Palmiarni. W skład komisji sędziowskiej IV Ogólnopolskiego Konkursu Win o Grand Prix „Winobranie 2013” pod patronatem Prezydenta Zielonej Góry wchodziło: Wojciech Gogoliński – przewodniczący (www.czaswina.pl), Wojciech Bosak (www.winologia.pl) i Jakub Małecki (www.winicjatywa.pl) oraz przedstawiciel lubuskich stowarzyszeń winiarskich



Mirosław Stępień. W ostatniej chwili swój przyjazd odwołała Agnieszka Wyrobek-Rousseau. Jury sekretarzewał Przemysław Karwowski. Do konkursu dostarczono łącznie 65 win – 32 białe, 25 czerwonych, 5 różowych, 2 musujące i 1 słodkie. Wina oceniano według 100-punktowego systemu Międzynarodowej Unii Enologów. Decyzją jury podział nagród Grand Prix jest następujący:

- Medal Złoty „Grand Prix – Winobranie 2013” – Winnica Cantina za wino białe „Mosauer 2012”.
- Medal Srebrny „Grand Prix – Winobranie 2013” – Winnica Talary za wino białe „Solaris 2011”.
- Medal Brązowy „Grand Prix – Winobranie 2013” – Winnica Nad Cybiną za wino białe „Muscat Odesski 2012”.

Dodatkowo przyznano 23 medale – 16 srebrnych i 7 brązowych, w kategoriach:

Wina białe

- Winnica Cantina – „Mosauer 2012” (Riesling), 87,88 pkt. – medal srebrny.
- Winnica Talary – „Solaris 2010”, 87,13 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Nad Cybiną – „Muscat Odesski”, 2012 87 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Modła – „Riesling 2012”, 86,88 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Korol – „Hiberna 2012”, 86,5 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Talary – „Chardonnay 2011”, 86,38 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Wiarus – „Jutrzenka 2011”, 86,13 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Nad Cybiną – „Seyval Blanc 2012”, 86 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Pod Orzechem – „Zefir 2012” (Aurora i Bianca), 85,88 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Na Leśnej Polanie – „Muscat Morawski i Kerner 2012”, 85,75 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Saint Vincent – „Riesling 2012”, 85,63 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Zawisza – „Chardonnay 2011”, 85,25 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Hiki – „Riesling 2012”, 85,17 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Miłosz – „Lauda 2012” (Pinot Blanc i Devin), 85 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Katarzyna – „Bianca 2012”, 84,63 pkt. – m. brązowy.
- Winnica Pod Orzechem – „Pallado 2012” (Aurora, Bianca, Hiberna, Muscat), 84,5 pkt. – m. brązowy.
- Winnica Zawisza – „Irys 2009” (Solaris i Muscat Ottonel), 84,38 pkt. – m. brązowy.

Wina różowe

- Winnica Cantina – „Rondo 2012”, 84,38 – m. brązowy.

Wina czerwone

- Winnica Zawisza – „Karon 2012” (Cabernet Carol, Rondo i Monarch), 85,38 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Korol – „Regent 2012”, 85 pkt. – m. srebrny.
- Winnica Miłosz – „Saabor 2012” (Alibernet, Zweigelt, Dornfelder i Regent), 84,88 pkt. – m. brązowy.
- Winnica Equus – „Cuvee 2012” (Zweigelt i Regent), 84,25 pkt. – m. brązowy.

Wina słodkie

- Winnica Solaris – „Ambrozja 2011” (Hiberna i Jutrzenka), 84,25 pkt. – m. brązowy.

Przewodniczący jury, redaktor Wojciech Gogoliński, przyznał nagrodę specjalną magazynu „Czas Wina” Winnicy Wiarus za wino „Jutrzenka 2011”.

Winnica Pod Orzechem z województwa pomorskiego za debiut i inspirujące wina wyróżniona została nagrodą „Kulturalne Wino” ufundowaną przez firmę Viti Cultura Sp. z o.o.

Zwycięzcy otrzymali dyplomy i nagrody ufundowane przez Urząd Miasta Zielona Góra, Fundację „Gloria Monte Verde” i Sklep Winiarz.pl. Konkurs odbył się dzięki wsparciu finansowemu Miasta Zielona Góra.

Winobranie u świętego Wincenta

ZDJĘCIA: EDDY FINCK



Zbiór owoców odmiany Pinot Gris. Owoce są zbierane ręcznie przy pomocy sekatora, składane do skrzynek umieszczonych na metalowych „sankach” z płozami i natychmiast transportowane do winiarni, nie uszkodzone i nie utlenione



Zebrałe rano muscaty Muscat Ottonel miały tylko 9°C. Rozłożone na czarnej folii na 2-3 godziny uzyskały temperaturę 12°C, korzystniejszą dla zapoczątkowania fermentacji



Eddy Finck i Noël Perrin, przyjaciele współwłaściciela winnicy Jeana Mulota, wybierają wyciśnięte po prasowaniu wyłoczyny

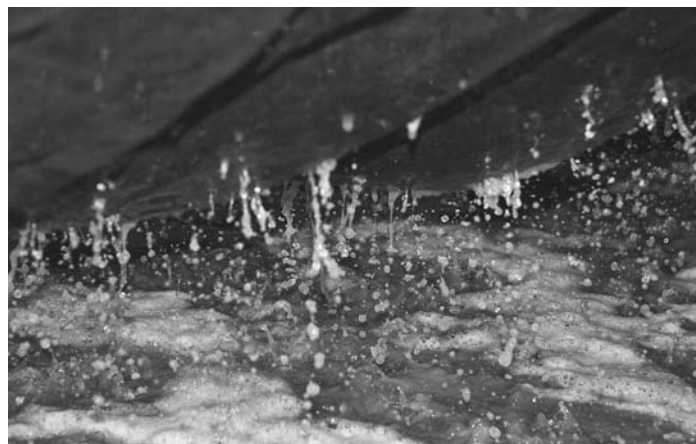


Napełnianie prasy częściowo zmiądzonymi owocami odmiany Muscat Ottonel. Miazga idzie do prasy razem z grzebieniami, co poprawia efekt prasowania

Napowietrzanie moszczu (*remontage*) podczas maceracji miazgi Regenta. Moszcz zaciągany jest dolnym zaworem, napowietrzany i wlewany górnym otworem z powrotem do kadzi



Podczas napowietrzania moszczu rolę filtra przy dolnym zaworze kadzi pełni z powodzeniem brzożowa miotła



Z prasy splywa moszcz odmiany Pinot Gris





Winobranie 2013



Zdjęcia: Przemysław Karwowski

Przemysław Karwowski

WYNIKI XI KONKURSU WIN DOMOWYCH

15 września, tradycyjnie jak od lat, w zielonogórskiej Palmiarni komisja w składzie: Karol Gajewski, Tomasz Kowalski i Lech Tylutki oceniła aż 65 win. Najwięcej było oczywiście z Zielonej Góry i okolic, ale także przywieziono je m.in. z Kamienia Pomorskiego, Gorzowa Wlkp., Poznania, Wrześni, a nawet z Bielska Białej. Zwycięzcy:



Wino ocenia Lech Tylutki - członek jury od samego początku istnienia konkursu. Fot. P. Karwowski

Kategoria win białych gronowych

1. Radosław Suchodolski – „Bianca 2012”.
2. Marek Bujas – „Solaris 2012”.
3. Elżbieta Potęga – „Aurora 2012”.

Wyróżnienie: Henryk Kowalski – „Hibernal 2012”.

Kategoria win czerwonych gronowych

1. Radosław Suchodolski – „Gronowe 2012”.
 2. Henryk Kowalski – „Rondo 2012”.
 3. Jan Suchodolski – kupaż „Leon Millot i Marechal Foch 2012”.
- Wyróżnienie: Grzegorz Zieliński – kupaż „Leon Millot i Rondo 2012”.

Kategoria win owocowych

1. Zenon Zygielewicz – „Gronowo-wiśniowe 2012”.
 2. Jerzy Adamiak – „Porzeczkowo-malinowe 2012”.
 3. Wojciech Janas – „Dzika Róża 2008”.
- Wyróżnienie: Zygmunt Nalewa – „Owocowe 2000”.

Wydarzeniem bez precedensu jest trzecie miejsce dla wina pani Elżbiety Potęgi, pracownicy zielonogórskiej Palmiarni, która owoce Aurory zebrała na Winnym Wzgórzu.

Sponsorzy nagród: Urząd Miasta Zielona Góra, Sklep Winiarz. pl i Fundacja „Gloria Monte Verde”. Radosław Suchodolski, autor najwyższej ocenionego wina, otrzymał także bon do wykorzystania w pierwszym winnym spa prowadzonym przez firmę VitisMed przy ulicy Drzewnej 15 w Zielonej Górze. Konkurs odbył się dzięki finansowemu wsparciu Miasta Zielona Góra.

Przemysław Karwowski

ROK WINIARSKI 2013/2014 W POLSCE

Poniżej prezentujemy tabelę obrazującą sytuację na polskim rynku wina na dzień 8 listopada br., którą otrzymaliśmy z biura rzeczownika prasowego Agencji Rynku Rolnego:

Województwo	Liczba producentów w ewidencji ARR	Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem (w ha)	Dane szacunkowe dotyczące zbiorów w 2013 roku, odmiany czerwone, białe i razem (w kwintalach)		
Lubuskie	5	21,680	281,500	419,000	700,500
Małopolskie	9	25,470	404,000	249,000	653,000
Dolnośląskie	6	19,670	45,000	146,000	191,000
Podkarpackie	7	6,570	43,500	57,000	100,500
Lubelskie	3	2,840	33,000	26,000	59,000
Świętokrzyskie	2	1,571	26,500	16,600	43,100
Wielkopolskie	3	2,310	19,200	8,000	27,200
Mazowieckie*	8	16,418	276,000	209,000	485,000
Śląskie	5	2,731	36,000	39,500	75,500
Pomorskie	1	0,700	5,000	5,000	10,000
Podlaskie	1	0,350	8,000	2,000	10,000
Razem	50	100,350	1177,700	1177,100	2354,800

* Winiarze mieszkający w województwie mazowieckim posiadają tam tylko jedną winnicę, pozostałe znajdują się w następujących województwach: opolskim, lubelskim, podkarpackim i świętokrzyskim.

Ilość zarejestrowanych producentów zwiększyła się w stosunku do roku poprzedniego o 14 podmiotów, ale powierzchnia upraw tylko o około 2 hektary. Po trzech producentów przybyło w małopolskim, podkarpackim i mazowieckim, a z mapy zniknęło województwo warmińsko-mazurskie. Pojawiły się też nowe – pomorskie i podlaskie. W 2012 roku zebrano łącznie 1445 kwintali winogron, więc obecnie wykazane szacunki są prawie o tysiąc kwintali większe. Przy prawie podobnej powierzchni winnic świadczy to niewątpliwie o dobrych plonach. Redakcję cieszą dodatkowo przodujące wyniki regionu lubuskiego. Roczna polska wielkość produkcji wina gronowego z upraw własnych przekroczy na pewno, po raz pierwszy, symboliczny tysiąc hektolitrow, to znaczy tyle, ile według Unii Europejskiej produkuje jeden mały winiarz...

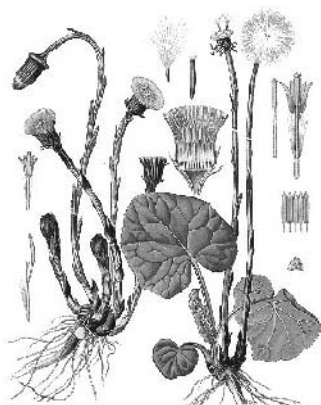


Renata Wiśniewska

SUROWCE GORYCZOWE W PRODUKCJI LIKIERÓW (2)

Ciąg dalszy z nr. 50 „Winiarza”.

Do grupy surowców amara mucilaginoso (gorzko-śluzowe) należą liść podbiału i porost islandzki.



Podbiał pospolity (*Tussilago farfara* L.). Należy do rodziny Astrowate, Asteraceae. Łacińska nazwa pochodzi od tussis – kaszel i ago – wypędzam. Inne nazwy polskie: podbiał zwyczajny, końskie kopyto, ośla stopa albo boże liczko – od złocistych kwiatków rozjaśniających pozimowy szary krajobraz. Jest to popularna w Polsce roślina, kojarząca się z wiosną, rosnąca przy drogach, na polach, w miejscach wilgotnych. Jest niewielką byliną, do 30

cm wysokości, o rozgałęzionym kłęczu. Wczesną wiosną, w III-V przed liśćmi na łuskowatych pędach wyrastają kwiaty zebrane w żółte koszyczki. Mają one przyjemną woskową woń. Owocem jest niełupka. Po przekwitnięciu pojawiają się sercowate liście, spodem pokryte białym kutnerem. Surowcem goryczowym są liście (folium) bez ogonków, które zbiera się od wiosny do końca lata ze stanowisk naturalnych lub z upraw. Liście zawierają do 8% śluzu, gorycze, garbniki, flawonoidy, sole mineralne z dużą zawartością Zn, K i Mg. Roślina zawiera również śladowe ilości alkaloidów. Wszystkie części podbiału mają gorzkawo-cierpki smak. Lecznice działanie podbiału znane jest już od starożytności. Zalecali je Hipokrates, Pliniusz, Galen, a w XII w. benedyktynka św. Hildegarda z Bingen. Surowiec ma działanie powlekające, ściągające, rozkurczowe, poprawiające apetyt.



Porost islandzki (*Centraria islandica*). Należy do rodziny Tarczownicowate, Parmeliaceae. Inna nazwa to płucnica islandzka. Płucnica należy do porostów pospolicie u nas występujących w lasach sosnowych. Jest objęta częściową ochroną gatunkową.

Surowcem jest cała plecha, którą za zgodą wojewódzkiego konserwatora przyrody można zbierać ze stanowisk naturalnych przez cały rok. Surowiec zawiera cetrarynę (2%), kwas nadający jej gorzki smak. Inne składniki to m.in. kwasy – porostowy, szczawiowy, winowy, krzemowy, śluzu, sole mineralne. Zawarte w surowcu substancje aktywne działają osłaniająco, wykrztuśnie, przeciwzapalnie, antybiotycznie, wzmacniająco, uspokajająco. Ma zastosowanie w stanach zapalnych układu oddechowego, stanach zapalnych skóry i oczu, w stanach zapalnych i nieżycie przewodu pokarmowego. Stosuje się w postaci maceratów, naparów, nalewek.

Ostatnia grupa surowców goryczowych to surowce słono-gorzkie (amara salina).



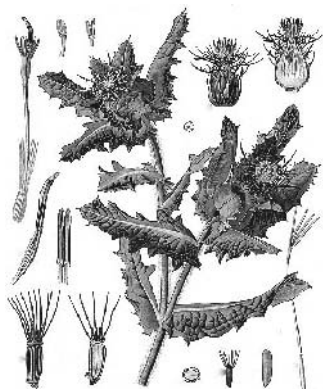
Mniszek lekarski (*Taraxacum officinale* Web.) – należy do rodziny Astrowate, Asteraceae. Inne nazwy: mniszek pospolity, dmuchawiec, popia głowa, wilczy ząb, lwi ząb (z francuskiego dent de lion), żabi kwiat. Występuje pospolicie w całym kraju i jest zwiastunem lata. Jest to bylina o spichrzowym korzeniu i lancetowatych głęboko wcinanych liściach zebranych w rozetę. Kwiaty zebrane są w koszyczek koloru żółtego i są miododajne. Owocem jest niełupka z puchem.

Surowcem goryczowym jest korzeń (radix). Korzenie zbiera się późną jesienią. Surowiec pochodzi ze stanowisk naturalnych lub z upraw. Lecznice zastosowanie mniszka dokumentują już księgi zielarskie średniowiecza. Wartości lecznicze wynikają głównie z obecności substancji gorzkich (laktony seskwiterpenowe), nazywanych w starszej literaturze taraksacyną, zawartych w soku mlecznym. Inne związki czynne to: śluzu, garbniki, kwasy organiczne, inulina – 34%, sole mineralne potasu. Gorycze zawarte w korzeniu mniszka wykazują działanie pobudzające wydzielanie śliny i soków trawiennych, są żółciotwórcze i żółciopędne, poprawiają przemianę materii. Inulina zawarta w korzeniu działa prebiotycznie. Surowiec stosuje się w postaci naparów, odwarów, nalewek, win.



Cykoria podróżnik (*Cichorium intybus* L.). Należy do rodziny Astrowate, Asteraceae. Inne nazwy to: cykoria zwyczajna, podróżnik błękitny, podróżnik lekarski, cykoria dzika. Jest to bylina pospolicie występująca na nieużytkach i przydrożach. Dorasta do 1,2 m, łodygę ma wzniesioną, rozgałęzioną i pokrytą lancetowatymi powcinanymi liśćmi oraz niebieskimi kwiatami zebranymi w duże koszyczki. Owocem jest niełupka. Surowcem goryczowym jest mięsisty, palowy korzeń, który zbiera się w X lub wczesną wiosną, a przez cały rok, jeśli chcemy go użyć

natychmiast. Korzeń zawiera substancje gorzkie w postaci laktónów seskwiterpenowych, a także inulinę – 44%, śluzu, pektyny, sole mineralne. Surowiec pobudza apetyt, działa żółciotwórczo i żółciopędnie, poprawia pracę przewodu pokarmowego, wspomaga odchudzanie. Stosuje się w postaci naparów, odwarów, nalewek.



Drapacz lekarski (*Cnicus benedictus* L.). Należy do rodziny Astrowate, Asteraceae. Inne nazwy rośliny to: oset błogosławiony, bernardynek, turecki czubek. Nazwa łacińska wywodzi się od *cnisus* – kłujący. Drugi człon nazwy *benedictus* – błogosławiony – nadano ze względu na liczne właściwości lecznicze tej rośliny. Obecnie, niestety, roślina jest niedoceniana.

Drapacz podobny jest do ostu. Jest rośliną jednoroczną, osiąga

wysokość pół metra, liście ma szarzielone, lancetowate, o nieregularnych brzegach, ostro ząbkowane i kolczaste, kwiaty żółte z czerwonym unerwieniem, zebrane w duże kolczaste koszyczki i puch; owocem jest niełupka z pękiem szczecin. Naturalnie występuje w basenie Morza Śródziemnego i w Azji Mniejszej. W Polsce pozyskiwany jest z upraw. Surowcem zielarskim jest ziele zbierane na początku kwitnienia. Substancja czynna to knicyna (0,2%) – gorzki lakton seskwiterpenowy. Surowiec zawiera też garbniki, śluzu, flawonoidy, sole mineralne oraz dygitalinę – glikozyd nasercowy występujący w naparstnicy. Działanie drapacza ze względu na zawartość substancji gorzkich podobne jest do cykorii i mniszka. Surowiec jest częstym składnikiem nalewek, likierów, wermutów. Drapacz był bardzo popularnym ziołem w wiekach XVI-XVIII. Znajdujemy go nawet u Szekspira w komedii „Wiele hałasu o nic”:

BEATRYCZE

[...] Oj, jakże ja się źle czuję!

MAŁGORZATA

Zrób sobie, pani, okład na serce z destylatu ostu, *carduus benedictus*; to jedyny środek na nudności.

HERO

Kłuje ją ten twój oset.

BEATRYCZE

Benedictus! Dlaczego *benedictus*? Kryjesz w tym „*benedic tus*” jakieś podwójne znaczenie?

MAŁGORZATA

Podwójne znaczenie? Nie, daję słowo, nie miałam na myśli żadnych dwuznaczników, chodziło mi o zwyczajny oset [...].



Marcin Moszkowicz z Jarosławem Kliksem podczas zwiedzania LOLiWA. Fot. P. Karwowski

Marcin Moszkowicz*

FAKULTET Z PRAWA CZY ENOLOGIA – WYZWANIE DLA POLSKICH WINIARZY

Polskie wino ma się coraz lepiej. Wzrost produkcji wina z upraw własnych jest niewiarygodny. Żadna gałąź gospodarki w Polsce jak i na świecie nie rośnie w takim tempie. Gdyby taki wzrost notowały wszystkie działy, byłibyśmy potęgą gospodarczą świata. Niestety nie jest to zasługa urzędników, tylko zapaleńców którzy walczą o przepisy oraz tych, dla których winorośl i wino jest sposobem na życie. Niezyciowe przepisy stawiają nas w dużo gorszej sytuacji niż producentów na Słowacji, w Czechach czy Niemczech. Nasi sąsiedzi będący w tej samej Unii mają zupełnie inne przepisy krajowe, mimo iż przepisy wyjściowe UE (rozporządzenie 1234/2007) są wszędzie takie same. Dlaczego? Ponieważ urzędnicy w tamtych krajach rozumieją, że zabijanie jakiegokolwiek działalności opartej na własnej ziemi i własnej sile roboczej nie leży w interesie obywateli.

To nie zasługa naszych urzędników ministerialnych spowodowała bum na produkcję polskiego wina. Przepisy wymyślone w ministerstwie rolnictwa od 2004 roku nie umożliwiały rozpoczęcia produkcji małym wytwórcom wina, a w 2011 roku urzędnicy, mimo marnych wyników dotychczasowej ustawy, wręcz zabronili wytwarzać wino rolnikom! Dlaczego?! Do dzisiaj pozostaje to zagadką.

Dopiero zmiany zaproponowane przez porozumienie stowarzyszeń winiarskich, zbliżające nas do UE i wprowadzone przy pomocy senatora Stanisława Iwana, pozwoliły na dynamiczny wzrost i rozwój małych producentów wina. Przepisy te umożliwiły małym producentom pozostać rolnikami mimo wytwarzania produktu przetworzonego, ale pozostającego w bezpośrednim związku z produktem wyjściowym jakim są winogrona. Działalność porozumienia stowarzyszeń winiarskich nie zakończyła się w 2011 roku. Organizowane przez stowarzyszenia Ogólnopolskie Fora Winiarskie mają na celu dostosowanie przepisów prawnych do „znośnego” poziomu przez zmiany w rozporządzeniach i ustawach, jak również pokazanie zaproszonym gościom specyfiki produkcji wina. Pierwsze sukcesy takich działań już są. Po spotkaniu z przedstawicielką GJHARS „złagodniały” kontrole jak i podejście do certyfikacji wina.

18 października 2013 r. przedstawiciele Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego uczestniczyli w spotkaniu z Prezydentem RP Bronisławem Komorowskim w Kalsku. Prezydent z zainteresowaniem wysłuchał winiarzy, popijając wino, którym częstował Marek Krojciec z winnicy Stara Winna Góra. Wyraził zainteresowanie losem polskiego winiarstwa i poprosił o przekazanie do kancelarii prezydenta informacji o problemach polskich winiarzy.

Parę dni później, 23 października, przedstawiciele winiarzy uczestniczyli w spotkaniu z ministrem rolnictwa Stanisławem Kalembą. Minister poświęcił winiarzom sporo czasu; spotkanie, które zaczęło się o godzinie 13, zakończyło się prawie o 16. Przedstawiciele stowarzyszeń (Podkarpackiego Stowarzyszenia Winiarzy, Małopolskiego Stowarzyszenia Winiarzy, Śląskiego Stowarzyszenia Winiarzy, Sandomierskiego Stowarzyszenia Winiarzy oraz Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego) poruszali przede wszystkim kwestie ułatwień przy wprowadzenia do obrotu wina przez małych producentów wina (głównie w agroturystyce), zwrócili również uwagę na ustawę o wychowaniu w trzeźwości, która utrudnia sprzedaż wina do restauracji czy sklepów. Zgłosiliśmy też zastrzeżenia do nadmiernych kontroli i nadinterpretacji prawa przez urzędników.

Minister wysłuchał winiarzy i obiecał, że osoby odpowiedzialne za winiarstwo w ministerstwie są do naszej dyspozycji, a wszystkie nasze postulaty zostaną przeanalizowane. Winiarze zobowiązali się przygotować dokładny opis zmian, których pragnęliby w ustawie winiarskiej i innych ustawach. W tej chwili trwają prace w stowarzyszeniach nad opracowaniem opisów problemów i zmian, w celu przesłania ich do ministerstwa oraz do prezydenta RP. Przepisy powinny być tak skonstruowane, aby winiarz robił wino, a nie zajmował się pracami biurowymi. Mam nadzieję, że niedługo przepisy zostaną tak zmodyfikowane, aby winiarz nie musiał najpierw skończyć fakultetu z prawa gospodarczego, a dopiero potem uczył się robić wina.

* Marcin Moszkowicz, winiarz, właściciel specjalistycznego sklepu z akcesoriami winiarskimi „Winiarz.pl” w Zielonej Górze.

Wojciech Bosak

TROPIĄC GRYFY I JEDNOROŻCE, CZYLI W POSZUKIWANIU NAJSTARSZYCH ODMIAN WINOROŚLI



Całkiem niedawno jeszcze nawet poważni ampelografowie uważali, że niektóre uprawiane dziś odmiany wywodzą się bezpośrednio od szczepów, o których przed dwoma tysiącami lat wspominali w swoich pismach rzymscy autorzy Pliniusz i Kolumela. A więc cabernet miał być potomkiem *vitis biturica*, pinot – *allobrogica*, traminer – *aminea*, a muszkata – *vitis apiana*. To bardzo kuszące spekulacje, jednak z naukowego punktu widzenia

są one mniej więcej tyle warte, co rozważania staropolskich dziejopisów o pochodzeniu litewskiej szlachty od rzymskich patrycjuszów.

Źródła i interpretacje

Aż do połowy XIX stulecia, do nadejścia filokksery, praktycznie każdy winogrodnik sam mnożył sobie sadzonki i nazywał je jak chciał. Ten sam szczep w dwóch sąsiednich wsiach mógł się nazywać zupełnie inaczej, a z drugiej strony pod jedną nazwą mogło kryć się kilka zupełnie różnych odmian. Nawet dzisiaj, po dziesięcioleciach systematycznych badań nie jest łatwo połapać się w tym gąszczu synonimów, homonimów i zwykłych pomyłek.

Jak pokazują ostatnie badania porównawcze DNA, być może nawet połowa z około 10 tysięcy domniemyanych odmian winorośli znajdujących się w kolekcjach różnych instytutów badawczych została tam odnotowana pod niewłaściwą nazwą. A przecież te kolekcje były zakładane pod nadzorem najlepszych specjalistów, więc możemy sobie tylko wyobrazić, jaki bałagan panuje w „zwykłych” winnicach!

W takim kontekście jakakolwiek próba identyfikacji szczepów, o których piszą wspomniani na wstępie rzymscy autorzy przypomina polowanie na baśniowe stwory. Tym bardziej, że praktycznie wszystkie antyczne ośrodki winiarskie przeżyły w swojej historii okresy najazdów i spustoszenia i jeśli nawet później ponownie odtworzono tam winnice, to nie mamy pewności, czy posadzono w nich te same szczepy, co poprzednio.

Pierwsze w miarę wiarygodne wiadomości o współcześnie znanych odmianach datują się dopiero na późne średniowiecze. Od tamtej bowiem pory zachowane przekazy pozwalają już śledzić jako tako udokumentowaną do naszych czasów ciągłość uprawy winorośli, przynajmniej w odniesieniu do niektórych większych posiadłości klasztornych.

W ustaleniu proveniencji współczesnych szczepów niewiele też pomogły dotąd metody archeologiczne i paleobotaniczne. Znajdowane tu i ówdzie pestki winogron sprzed setek lat – a są to zazwyczaj jedyne resztki organiczne pozostałe po tak starych winoroślach – pozwalają stwierdzić co najwyżej, czy była to uprawna, czy dzika forma tej rośliny. W przypadku paru takich starożytnych i wczesnośredniowiecznych znalezisk udało się nawet uzyskać fragmenty tkanek zawierające DNA, jednak na podstawie testów porównawczych nie można ich było przypisać do żadnej ze znanych nam współcześnie odmian.

Dowody w sprawie

Jedyną dostępną dziś metoda, która daje szansę na poznanie tożsamości owych najstarszych odmian, są zakrojone na szeroką skalę porównawcze badania genetyczne współczesnych winorośli. Na ich podstawie można z dużym prawdopodobieństwem ustalić związki rodzinne między poszczególnymi szczepami, w tym relacje między rodzicami i dziećmi. Jeśli jakaś odmiana okaże się rodzicem innej, to oczywiście jest od niej starsza. A jeśli z kolei odnajdzie się bezpośredni przodek owej starszej odmiany, to znaczy, że jest to winorośl jeszcze bardziej wiekowa. I tak dalej, po nitce do kłębka.

Tym sposobem można teoretycznie dojść do najstarszych istniejących przodków poszczególnych linii genetycznych winorośli. Pod jednym wszakże warunkiem – potrzebny do tego jest odpowiednio szeroki materiał porównawczy w postaci wszelkich rozpoznanych genomów *Vitis vinifera*. Można to porównać do policyjnych baz danych, służących do identyfikacji odcisków palców.



Dojrzejące w słońcu winogrona odmiany Gewürztraminer na winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim, 2013. Fot. Eddy Finck

Przy tym nie można tu nikogo wykluczyć z kręgu podejrzanych, gdyż ważni pradziadowie współczesnych winorośli mogą się kryć nawet wśród zupełnie dziś zapomnianych i nieistotnych szczepów. Czy ktoś słyszał na przykład o *magdeleine noire des Charentes*? A okazuje się że jest to jedna z najstarszych odmian zachodniej Francji i rodzic takich współczesnych sław, jak *merlot* i *malbec*. Jako jednego z rodziców *grüner veltliner*a zidentyfikowano nieznaną dotąd winorośl, nazwaną roboczo „*st georgener*”, której zaledwie jeden zdziczały krzew odnaleziono parę lat temu koło wsi Sankt Georgen w Burgenlandzie.

Dotąd udało się już zarysować pewien porządek starszeństwa wśród klasycznych szczepów europejskich. Tylko w okresie ostatnich trzech lat, w ramach różnych projektów badawczych udało się ustalić lub zweryfikować pochodzenie kilkuset odmian winorośli! Jednak dopiero niedawno zaczęto prowadzić podobne badania w Turcji, Gruzji, Armenii, Maroku i innych „peryferyjnych” krajach, które posiadają wciąż mało rozpoznane zasoby starych, autochtonicznych szczepów. Wśród nich również może kryć się niejeden z istotnych praprzodków współczesnych odmian uprawnych.

Pachnąca prahistoria

Do najstarszych uprawianych dzisiaj winorośli często zalicza się muszkaty. Nazwa ta obejmuje kilkadziesiąt spokrewnionych ze sobą odmian, które wyróżnia bardzo specyficzny aromat, łączący woń dojrzałych cytrusów, kwiatu konwalii, pszczelego wosku i piżma. Aromat ten jest związany ze stosunkowo wysoką koncentracją niektórych związków terpenowych obecnych w skórkach winogron, takich jak linalol i jego tlenki, geraniol, nerol oraz terpineol, za co odpowiada niedawno zidentyfikowany gen VvDXS.

Niektórzy twierdzą, że współcześnie uprawiane muszkaty wywodzą się od starożytnych szczepów anatelikon moschaton i uva apiana, które ponoć miały wyróżniać się szczególnie intensywnym aromatem. Jednak zwodniczo podobne do muszkatów zapachy mogą pojawiać się także w zupełnie innych odmianach, na przykład w mutacjach chardonnay, traminer, czy chrupki (chasselas), które także posiadają ów muszkatowy gen, choć wcale nie są spokrewnione z właściwymi muszkatami. Nie wiemy więc, o jakich pachnących szczepach pisali starożytni autorzy.

Jest natomiast całkiem prawdopodobne, że to właśnie muszkatowy aromat był jednym z pierwszych impulsów selekcji, która przed tysiącami lat doprowadziła do udomowienia dzikich winorośli. Dla większości bowiem populacji naszego globu, niezależnie od kręgu kulturowego i wcześniejszych doświadczeń degustacyjnych, jest to bardzo atrakcyjny zapach, a obecne w nim piżmowe nuty mogą nam sprawiać narkotyczną wręcz przyjemność. Potwierdza to niejako sama nazwa muszkatu, która w większości języków wywodzi się bezpośrednio od słowa oznaczającego piżmo – na przykład z greckiego moschos (μόσχος), staroperskiego muszká, ormiańskiego muszk, gruzińskiego muszki, łacińskiego moschus, francuskiego musc, tureckiego misk, etc.

Być może to skojarzenie z drogocennym pachnidłem, a także trwałość muszkatowego aromatu, który utrzymuje się zarówno w świeżych winogronach, jak i w uzyskanym z nich winie sprawiły, że od niepamiętnych czasów zaliczano muszkaty do najbardziej poszukiwanych szczepów. Nie wiemy, czy współcześnie uprawiane muszkaty pochodzą w prostej linii od owych najstarszych selekcji, ale nie ma wątpliwości, że są wśród nich co najmniej dwie bardzo stare odmiany.

Dwa muszkaty

Jak dowiodły ostatnie badania, protoplastą całej tej pachnącej rodziny jest muszkata biały (muscat blanc à petites grains), który wywodzi się prawdopodobnie z Azji Mniejszej. Już wiele wieków temu była on znany w większości regionów winiarskich Europy i basenu Morza Śródziemnego i właściwie powinniśmy go uznać za pierwszy „szczep międzynarodowy”. O jego dawnej genezie i niegdysiejszej sławie świadczyć może także prawie ćwierć tysiąca znanych synonimów, najwięcej spośród wszystkich odmian winorośli.

Jeśli więc upieramy się, aby którejś ze znanych dzisiaj odmian przypisać antyczną metrykę, jest to najlepszy kandydat. Młodszy natomiast okazał się inny sławny przedstawiciel tej rodziny, muszkata Aleksandryjski, który niedawno jeszcze często uchodził za najstarszą z istniejących odmian. Testy DNA wykazały jednak, że jest to krzyżówka muszkatu białego i mało znanej autochtonicznej odmiany sardyńskiej o nazwie axina de tres bias. Jest to dość zaskakujące odkrycie, które w dużej mierze podważa dotychczasowy pogląd o egipskim pochodzeniu tego szczepu.

Wspomniana axina bowiem, poza rodzinną Sycylią była dotąd znaleziona jedynie na Sycylii i Malcie i nie wykazuje ona bliższych związków z odmianami uprawianymi we wschodniej części Morza Śródziemnego. Wygląda więc na to, że muszkata



Skapane w słoiku winogrona odmiany Muscat Ottonel na winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim, 2013. Fot. Eddy Finck

Aleksandryjski pochodzi ze wspomnianych wysp, najpewniej z Sycylii, gdyż jak się okazuje, jest on również bliskim krewnym niektórych tamtejszych odmian, jak grillo czy corniola.

Przez całe wieki szczep ten był powszechnie znany jako zibibbo (z arabskiego zabib – rodzynki) i jest to wciąż jego oficjalna nazwa we Włoszech. Może to wskazywać, że początki tej odmiany sięgają IX–XI wieku, gdy na Sycylii i okolicznych wyspach panowali Arabowie i to im zawdzięcza ona swoją popularność w całym basenie Morza Śródziemnego. Natomiast nazwa muszkata Aleksandryjski (muscat d'alexandrie) jest – jak się wydaje – dużo młodsza, gdyż po raz pierwszy została odnotowana dopiero w XVIII wieku we Francji.

Praojciec traminer

Jednym z symptomów współczesnego winiarstwa jest dominacja tak zwanych odmian międzynarodowych. Tych kilka najbardziej pożądanых przez publiczność szczepów wywodzi się z Francji i – jak się okazuje – stanowią dość blisko spokrewnioną rodzinę, do której należą także liczni kuzyni ze środkowej Europy.

Badania DNA owych celebrytów ujawniły szczególną rolę, jaką w ich genezie odegrały dwie odmiany: traminer (savagnin) oraz zapomniany już prawie heunisch, czyli gouais blanc. Wywodzi się od nich całkiem spory sortyment winorośli i wiele ważnych szczepów uprawianych od zachodniej Francji po Rumunię i północną Chorwację posiada geny przynajmniej jednego z nich. Kolejną kluczową europejską odmianą okazał się tu pinot.

Prawdopodobnie najstarszym z tej trójki jest traminer. Jego bezpośrednim potomstwem są między innymi takie odmiany, jak pinot, sauvignon blanc, grüner veltliner, chenin blanc, trousseau, sylvaner, rotgipfer, räuchling, tinta madeira, verdelho, elbling, folle blanche, petit menslier i petit manseg. W dalszym pokoleniu wywodzą się od niego między innymi cabernet sauvignon, riesling, neuburger, frühroter veltliner, a także liczne potomstwo pinota, o którym niżej.

Dotąd jednak nie ma stuprocentowej pewności co do genezy samego traminera. Dziś w zasadzie możemy wykluczyć prezentowaną przez starszych ampelografów tezę o jego pochodzeniu od starożytnych italskich szczepów aminea lub nomentana, które dzięki Rzymianom miały trafić do alpejskich dolin, a stamtąd do północnej Europy. Wątpliwy też wydaje się związek tego szczepu z miejscowością Tramin (Termeno) w południowym Tyrolu, co jeszcze niedawno uznawano niemal za pewnik. Jak się bowiem okazuje, słynne już w średniowieczu wina z Traminu (traminerweine) były produkowane z innych odmian, jak räuchling (weisser lagrein) i vernatsch (schiava grossa, trolinger), które przed nadejściem filoksery dominowały w tamtejszych winnicach. Natomiast obecność traminera datuje się tam dopiero od połowy XIX wieku.

Dokończenie w następnym numerze.

Karolina Pacholak

WINO ŚWIĘTEGO URBANA



Ojciec Michał Legan, paulin z Jasnej Góry, podczas Dni Zielonej Góry ubogacał swoim słowem uroczyste obchody ku czci patrona naszego miasta, św. Urbana I papieża. W krótkim wywiadzie opowiada nam jak trafił do zakonu paulinów i o swoich emocjach związanych ze św. Urbanem.

Karolina Pacholak: – Proszę się nam przedstawić, skąd Ojciec pochodzi i gdzie się wychowywał.

Ojciec Michał Legan: – Urodziłem się w Zielonej Górze. Mieszkałem i wychowywałem się przy ulicy Podgórznej. Chodziłem najpierw do Szkoły Podstawowej nr 4, a następnie do Katolickiego Liceum Ogólnokształcącego.

– Jak to się stało, że ksiądz trafił do szkoły katolickiej?

– Widzę w tym wyraźny palec Boży. Przypominam sobie jak dziś taki dzień pod koniec ósmej klasy szkoły podstawowej, gdy trzeba było wybrać szkołę średnią, i kiedy ktoś lub coś zaprowadziło mnie pod tablicę ogłoszeń, na której zobaczyłem skromny plakat mówiący o tym, że w Zielonej Górze zaczyna działalność Katolickie Liceum Ogólnokształcące. Tknięty przeświadczeniem, że to szkoła dla mnie, nie pytając nikogo, sam wypełniłem dokumenty, poprosiłem wychowawczynię o podpis, pobiegłem uciekając z lekcji do sekretariatu nowej szkoły żeby złożyć dokumenty, a był to ostatni dzień zapisów.

Widzę wyraźnie, że nie była to tylko moja decyzja, ale bardziej ktoś na górze popchnął mnie do tego. Mówię to dlatego, że widzę piękne owoce tego, że „wylądowałem” w katolickiej szkole. Ona mnie uskrzydliła życiowo i zawdzięczam jej tak wiele, że jest to nie do przecenienia. Nie tylko sporą wiedzę, ale zaufanie do nauczycieli i przyjaźnie z wieloma nauczycielami, które trwają do dzisiaj. Wielkie i piękne przyjaźnie z ludźmi, z którymi się uczyłem. Piękną atmosferę wzajemnej życzliwości i sympatii, która sprawiała, że myśmy chętnie do tej szkoły wracali. Szkoła od samego początku miała taki plan wychowawczy żeby bardzo dużo uczniom proponować i dawać jej wybór tego, co ich najbardziej interesuje. Szkoła wydobyła ze mnie rzeczy dobre, a to jest bardzo ważne, żeby wydobyć to, co w człowieku jest najlepszego, pokazano mi też, że się do wielu rzeczy nadaje. Dowiedzieć się tego o sobie to jest wielki sukces i wielka szansa, którą ja dostałem od Pana Boga.

– Jak się Ojciec dowiedział, że Pan Bóg Ojca wzywa, i to konkretnie do zakonu ojców paulinów?

– To jest najtrudniejsze pytanie na świecie. Za każdym razem jak na nie odpowiadam to mówię o tym trochę inaczej. W nawiązaniu do szkoły katolickiej – jeśli ktoś sądzi, że wychowuje ona przyszłych księży i zakonnice, to jest w błędzie. Jesteśmy bardzo małym procentem absolwentów, którzy wybrali drogę życia duchownego. Ta szkoła wychowuje ludzi, którzy mają dobrze i pięknie żyć, w swoich rodzinach, w swoich zawodach. Nie mogę powiedzieć, że szkoła wywołała we mnie myśl o kapłaństwie, ale na pewno wspaniali wychowawcy i nauczyciele zaszczerpili we mnie pragnienie żeby więcej się dowiedzieć, żeby zdobywać wiedzę. Ponieważ miałem ciocię, która pracowała w bibliotece na Jasnej Górze, wszedłem z nią w taki układ – błogosławiony widzę z perspektywy – że jeździłem na Jasną Górę w czasie wakacji, brałem mopa, szedłem do jasnogórskich magazynów w bibliotece, które ciągną się kilometrami, i miałem te magazyny sprzątać. Ale układ polegał na tym, że gdy będę sprzątał magazyny, a kątem oka zobaczę na półce jakąś ciekawą książkę, to mam po prostu się zatrzymać i ją przeczytać. I tak spędzałem wiele dni wakacji na przemierzaniu tych regałów książkowych w jasnogórskiej bibliotece i wybieraniu sobie tu rozdziału, tam jednej kartki albo całej książki. Więc na Jasną Górę trafiłem tak dziwnie – nie przez kaplicę Matki Bożej, ale przez magazyny biblioteczne. Już wtedy kątem oka obserwowałem życie ojców paulinów, jadłem z nimi posiłki i widziałem, że to są ludzie szczęśliwi, że oni mają coś czego nie widziałem na co dzień u innych ludzi, że mają takie wewnętrzne szczęście. Potem jako student w Krakowie przechadzałem się plantami wzdłuż Wisły, koło Wawelu i na Skalkę do klasztoru paulińskiego i widziałem przemieszczające się grupy paulinów, którzy przechodzili z wykładów do klasztoru na posiłki. To było 50-60 młodych chłopaków, którzy byli szalenie radosni. Towarzyszyła im radość, rozbawienie, bliskość, wspólnotowość i ja pomyślałem sobie, że chciałbym tak żyć. A potem było odkrycie Matki Bożej, odkrycie patrona zakonu św. Pawła i odkrycie, że jest we mnie taki głos, ewidentny głos wezwania do życia zakonnego. Ta historia toczyła się w głębi duszy i tak naprawdę trudno jest o tym mówić.

– Chciałabym teraz zapytać o spotkanie Ojca ze św. Urbanem, gdzie po raz pierwszy Ojciec się z nim zetknął, jak to się stało, że się Ojciec z nim zaprzyjaźnił?

– To jest historia, która rozpoczęła się bardzo źle. Kiedy dowiedziałem się, że w Zielonej Górze powstaje parafia św. Urbana, to się wściekłem. Pomyślałem sobie – czy już naprawdę nie ma współczesnych polskich patronów, którzy byliby ważni dla ludzi XXI wieku? Jest wiele świętych postaci i dlatego do nich nie sięgnąć, tylko do jakiegoś papieża antycznego, z dalekiego Rzymu, o imieniu które się w Polsce źle kojarzy. Napisałem nawet na ten temat list do mojego znajomego, który był zaangażowany w ustanowienie św. Urbana I patronem miasta. On przysłał mi sążnisty artykuł mówiący o tym, że Zielona Góra rzeczywiście potrzebuje świętego patrona, bo grozi jej idolatria, czczenie bożka pogańskiego. Później mój zakon wysłał mnie po święceniach



Relikwiarz ze szczątkami św. Urbana z kościoła pod jego wezwaniem w Zielonej Górze



Uroczysty przemarsz z figurą św. Urbana z konkatedry na winobraniową scenę, 2011. Pierwszy z lewej ks. biskup Stefan Regmunt, ordynariusz zielonogórsko-gorzowski. Fot. P. Karwowski

kapłańskich na dwa lata do pracy w rzymskiej parafii Prima Porta. To bardzo starożytna parafia w Wiecznym Mieście, właśnie pod wezwaniem św. Urbana i św. Wawrzyńca. Znajdują się w niej relikwie św. Urbana. Kiedy dowiedział się o tym proboszcz parafii w Zielonej Górze, ks. Mirosław Donabidowicz, skontaktował się ze mną i zapytał, czy byłaby szansa na zdobycie relikwii świętego. Więc ja rozmawiałem z moim proboszczem w Rzymie, a właściwie stoczyłem z nim bój – bo niechętnie wyzbywał się tak cennych relikwii. Ale udało się je „zdobyć” i tym sposobem w naszej parafii św. Urbana są dwa relikwiarze ze szczątkami świętego papieża. Kiedy tak się początkowo irytowałem na św. Urbana zapomniałem o jednej bardzo ważnej rzeczy: że Kościół jest święty i mądry także dlatego, że mówią przez niego wieki, że nikt w Kościele nie jest starożytny, że ten kto żył w wieku XX albo XXI miał osobową relację z tym samym Bogiem, z tym samym Jezusem Chrystusem, z którym osobową relację miał święty z pierwszego czy drugiego wieku. I co więcej, w człowieczeństwie jesteśmy bardzo do siebie podobni, mamy te same sprawy i problemy. Św. Urban był kimś kto jest do dziś w relacji z Jezusem Chrystusem przez to, że jest w niebie. A każde miasto, każda wspólnota ludzka potrzebuje obrońcy. Nie patrona, który będzie dobrze wyglądał i robił dobre wrażenie – tylko po prostu obrońcy, pasterza, kogoś kto będzie strzegł stada. I tak jak w rodzinie potrzebny jest ojciec, który będzie troszczył się o bezpieczeństwo i bliskość wszystkich członków rodziny, tak i w kościołach, miastach, wspólnotach potrzebna jest osoba patrona, który się nią zaopiekuje i zatroszczy, aby ta wspólnota była bezpieczna. A święci naprawdę mają wielką moc. Szczególnie widać to w dniach Winobrania, kiedy na wzgórzu Braniborskim, w kościele pod wezwaniem św. Urbana I ludzie modlą się za swoje miasto z miłością i z szacunkiem. A tymczasem w mieście szaleje festiwal przekrzykiwania się, festiwal upajania się i takiego szczęścia, które nie jest prawdziwe, takiego udawanego szczęścia, udawanej radości. I dlatego ja się bardzo cieszę, że jest w Zielonej Górze parafia św. Urbana I, że udało się dla Zielonej Góry odnaleźć relikwie św. Urbana.

– Czy w Rzymie, w parafii w której Ojciec posługiwał, ten św. Urban też jest hucznie czczony?

– Niestety nie wiem jak przebiega Festa Santo Urbano w Buchianico, gdzie znajduje się grób św. Urbana, natomiast w rzymskiej parafii rzeczywiście odbywa się uroczystość odpustowa, ale nie ma ona takiego anturazu typowo włoskiego, nie tańczymy, nie śpiewamy do białego rana, nie pijemy dużej ilości wina, choć rzeczywiście vino di Santo Urbano (wino świętego Urbana) jest

obecne i błogosławione w tym dniu.

– Czy winiarze włoscy pojawiają się na takich uroczystościach, czy są obecni wokół św. Urbana we Włoszech?

– Winiarze oraz ludzie ziemi we Włoszech mają przepiękne starożytne tradycje czczenia swoich świętych. Tradycje, które dla Polaków może czasami wydawałyby się zbyt folklorystyczne, czy nawet jakieś orientalne, egzotyczne. Ale tam rzeczywiście czci się świętych bardzo żywiłowo. Już nie mówię o całej tej kulturze picia wina, która we Włoszech ma taką przepiękną formę. Tam wino jest codziennym pokarmem. I to jest bardzo ciekawe właśnie w kontekście eucharystii, że te kraje, które mają duże ilości słońca, rozeznają, że chleb i wino to jest właściwie wszystko, co jest człowiekowi potrzebne do życia. Mój mistrz duchowy w seminarium mówił takie piękne słowa, które bardzo lubię: do życia potrzeba niewiele i nie na długo. I to jest prawda – odrobina chleba, odrobina wina i człowiek jest szczęśliwy. Potrafi się cieszyć tym, co najprostsze. A nie ma prostszego napoju niż wino – bo jest to czysta natura i jak się mówi w eucharystii: to jest owoc winnego krzewu i pracy rąk ludzkich. Tak jak chleb – współpraca między Bogiem a człowiekiem. Dar Boga przyjęty przez człowieka, przetworzony. I już nic piękniejszego być nie może.

Pieśń o młodym winie

Jak dobrze, że nasz Pan Bóg wielki
Jesienią wlewa do butelki
Wino czerwone, wino białe.
Świat stary, ale wino młode,
Więc nogi same o podłogę
Wybiją rytm na boską chwałę!
Tańczymy w rytmie bardzo starym,
Autorstwa rajskiej, nagiej pary
Paojców z bożej mocy.
Październikowy wiatr nas kręci,
Więc tańczmy, magią owładnięci,
Jak w sztok pijani prorocy.
(...)
Wlewajmy wino w nasze usta,
Pal licho jesień, gdy rozpusta
Winna tumani głowę.
Hej, wiwat Stwórcu! Tyś jest wielki
Gdy wino wlewasz do butelki
I białe i czerwone!

Tłum. z niemieckiego Halina Bohuta-Stapel

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. Wypiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra
e-mail: kulebamir@op.pl • www.winiarze.zgora.pl

Skład: RATIO Szkolenia i Reklama

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (5)

Dalszy ciąg z nr. 50 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

Dopełnianie beczek winem

W okresie leżakowania w beczkach składowych następuje zmniejszenie się objętości (ilości) wina w beczce na skutek jego parowania przez pory klepek beczki. Wielkość tych zaników, zwanych potocznie ususzką, jest uzależniona:

a) od temperatury i wilgotności pomieszczeń piwnicznych (najwłaściwsza temp.: 8-14°C, wilgotność 80-85%). Najniższa ususzka ma miejsce w temperaturze niskiej i przy największej wilgotności powietrza;

b) od gatunku i zawartości alkoholu, ekstraktu i stanu w jakim wino się znajduje (fermentacja) oraz wieku wina;

c) od pojemności naczyń składowych, grubości oraz spoistości klepek beczki.

Na skutek ususzki wina w pełnej beczce powstaje komora powietrzna między powierzchnią wina a klepkami beczki w okolicy szpuntu. Na powierzchni wina w niepełnej beczce, w sprzyjających warunkach stworzonych przez dostateczny dostęp powietrza, rozwijają się pleśnie, dzikie drożdże oraz szczególnie niebezpieczne dla win bakterie octowe. W celu uniemożliwienia rozwoju szkodliwych dla win mikroorganizmów niepełne beczki należy systematycznie dopełniać.

1. Wybór wina do dopełniania beczek

Do dopełniania beczek należy użyć wina tego samego gatunku i rocznika co wino dolewane.

O ile dopełnianie beczek winem tego samego gatunku jest niemożliwe, do dopełniania należy użyć wina tego samego typu i rocznika, przestrzegając bezwzględnie następujących zasad:

a) wino młodsze może być dopełnione winem starszym, a w żadnym wypadku wino starsze młodszym, ponieważ wino młode posiada większą zawartość substancji białkowych, drożdży i bakterii. Dolewanie win starszych winami młodszymi w zasadzie powoduje odmłodzenie wina starszego rocznika i niweluje efekty pielęgnacyjne uzyskane w winie starszym;

b) wino przeznaczone do dolewania musi być winem bezwzględnie zdrowym, o smaku i bukacie charakterystycznym dla danego gatunku, wolnym od wad (kwasowość). Kwasowość lotna dolewane wina nie powinna przekraczać 0,9 g/l dla win białych oraz 1,1 g/l w winach czerwonych.

Wino przeznaczone do dopełniania, w którym kwasowość lotna przekroczyła wyżej wymienione granice i wykazuje dalszy wzrost, lub też przy stwierdzeniu na powierzchni wina pleśni lub kożucha – powinno być zasiarkowane do 100 mg/l SO₂ wolnego.

Wyboru wina przeznaczonego do dolewania powinien dokonywać odpowiedzialny pracownik służby technicznej na podstawie próby organoleptycznej, z tym że trafność dokonanego wyboru powinna potwierdzać analiza chemiczna i mikrobiologiczna.

Wybrane do dolewu beczki wina powinny być odcichowane i zaopatrzone w metryczkę wg poniżej podanego wzoru:

235-856 ltr.	GAMSA r. 1953/imp. 54	Wino przepom- powano z beczki 88 na beczkę 13
nr beczki i litraż aktualny litraż: 750	gatunek wina	
Nazwa oznaczenia	1 X 54	Wykonane czynności technologiczne
	data analizy	data czynność
alkohol 13,58 ekstrakty ogólne 25,2 ekstrakty bezcukr. 22,0 kwasowość ogólna 5,6 kwasowość lotna 0,90 SO ₂ (ogólny) 48 popiół 2,3 metale ciężkie (Fe) (Cu) 8 mg/l czystość mikrobiologiczna - drożdże		15.VI. przepompowanie 30.VII. zdjęcie z osadu i filtracja

2. Technika dopełniania beczek

Przed przystąpieniem do dopełniania należy naczynie i urządzenia używane do przetaczania wina (konwie, lejki, węże) zdezynfekować 2% roztworem kwasu siarkowego. Stosuje się zwykle specjalne konewki do dopełniania beczek.

Przy wkładaniu węża do beczki z winem zwrócić uwagę na głębokość jego zanurzenia, aby przez zbyt głębokie zanurzenie przy staczaniu wina nie naruszyć osadów umiejscowionych na dnie beczki. Wino przeznaczone do dolewu pobiera się bezpośrednio do konwi w ilościach koniecznych do doraźnego dolewu. Odlewanie większych ilości wina do otwartych kadzi i pobieranie wina przez czerpanie konwiami z wyżej wymienionego naczynia jest niedopuszczalne z uwagi na możliwość zanieczyszczenia i zakażenia wina.

Przed otwarciem beczki wymagającej dopełnienia należy miejsce wokół szpuntu i szpunt doprowadzić do stanu czystości bez wyjmowania samego szpuntu.

Po otwarciu beczki należy skontrolować stan wina (czystość lustra wina i prawidłowy zapach) i po stwierdzeniu poprawnego stanu wina, brakującą ilość wina dolać ostrożnie pod sam szpunt – unikając:

- spienienia się dolewane wina;
- przelania beczki, co powoduje wylew wina.

Przed zamknięciem beczki szpunt należy wytrzeć szmatą zmoczoną w 2% roztworze kwasu siarkowego. O ile wino nie znajduje się w stadium fermentacji, szpunt należy mocno zabić przy pomocy drewnianego młotka. Używanie młotków metalowych, z uwagi na niszczenie szpuntów oraz możliwość uszkodzenia samej beczki, jest niedopuszczalne.

Beczki z winem znajdującym się w stadium fermentacji lekko zaszpuntować w celu umożliwienia uchodzenia wydzielającego się z wina dwutlenku węgla (CO₂) i zabezpieczenia beczki przed ewentualnymi uszkodzeniami, a nawet pęknięciem.

Po zabiciu szpunta miejsce wkoło szpuntu oraz ślady ewentualnego wycieku wina wytrzeć szmatą umoczoną w 2% roztworze kwasu siarkowego.

(Zdejmowanie pleśni, kożucha zostało potraktowane oddzielnie w rozdziale „Wady i choroby wina”).

3. Okresy i terminy dopełniania beczek

Jakkolwiek terminy dolewania beczek są związane z powstawaniem uszki wina w zależności od jego gatunku, jakości i stanu oraz warunków zewnętrznych, stwierdzić należy, że winami wymagającymi szczególnie częstego dolewania są:

a) wina czerwone – bez względu na zawartość alkoholu w fazie kształtowania i dojrzewania;

b) nisko alkoholowe, młode wina białe – od chwili zdjęcia z osadów po fermentacji burzliwej do czasu dojrzewania;

c) wszystkie wina o wyższej zawartości kwasów lotnych oraz wina łagodne (z wyjątkiem wysoko alkoholowych win deserowych, powyżej 16% alkoholu) a także wina tokajskie przy ich leżakowaniu w temperaturze ponad 12°C.

Wina tokajskie w okresie dojrzewania, leżakujące w temperaturze do 12°C na niepełnych beczkach nabierają dodatnich cech smakowych i zapachowych.

Przyjmując pod uwagę rodzaj pielęgnowanych win i warunki w Zakładach Centralnych Piwnic Win Importowanych, ustala się następujące dopełnianie win w beczkach:

Typ wina	Okres jesienno-zimowy od 15.X do 15.IV	Okres wiosenno-letni od 15.IV do 15.X
Wino czerwone	co 8-10 dni	co 5-7 dni
Młode wina białe o zawartości alkoholu do 13%	co 8-10 dni	co 5-7 dni
Wino białe o zawartości alkoholu powyżej 13%	co 14-16 dni	co 8-10 dni
Wino łagodne bez względu na zawartość alkoholu	co 12-15 dni	co 7-9 dni
Wino deserowe o zawartości alkoholu 16%	co 30 dni	co 20 dni
Wino tokajskie	co 30 dni	co 20 dni
Wino zielone	co 30 dni	co 20 dni

4. Odlewanie wina z beczek składowych

















W okresie podwyższenia temperatury w pomieszczeniach piwnicznych objętość wina w beczkach zwiększa się i wówczas należy w wypadkach koniecznych wina z beczek odlewać, w celu wykluczenia ewentualnych możliwości zaistnienia przelewu wina. To samo zjawisko może wystąpić w wypadkach wtórnej fermentacji wina, w związku z czym na stan pełności naczyń składowych należy zwrócić szczególną uwagę w okresie wzrostu oraz dużych i częstych wahań temperatury w piwnicach.














AKCESORIA WINIARSKIE


www.winiarz.pl

doradztwo • szkolenia • projekty • zamówienia indywidualne



Uprawa winorośli Przerób owoców Butelkowanie i filtracja Degustacja Doradztwo

Sklep internetowy www.winiarz.pl

Osadnicza 6, 65-785 Zielona Góra

tel. 68 458 39 97, tel. 68 321 36 04

www.winiarz.pl



Wyjątkowe masaże i zabiegi pielęgnacyjno - relaksacyjne oparte o wyciągi z winorośli i roślin leczniczych

Profesjonalne masaże lecznicze

Niepowtarzalny klimat łączący światową winoterapię z lubuskim winiarstwem

THERA VINE
STELLENBOORH

autoryzowany salon



WINNE SPA

ZIELONA GÓRA ul. Drzewna 15
tel. 603 813 888 tel. 602 747 064

SULECHÓW ul. Licealna 10B
tel. 507 18 22 89 tel. 602 747 064

WWW: VITISMED.PL