



# winiarz

## ZIEŁONOGORSKI

PISMO PIANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 5 · MARZEC 2005

### Walne zebranie winiarzy

11 marca w Winiarni „Heineken Club” przy ul. Moniuszki (w piwnicach dawnej Lubuskiej Wytwórni Win) odbyło się doroczne Walne Zebranie członków Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego.

Porządek obrad obejmował:

- Sprawozdanie Zarządu z działalności Stowarzyszenia za okres od stycznia 2004 r. do lutego 2005 r.
- Sprawozdanie Komisji Rewizyjnej za 2004 r.
- Podjęcie uchwały w sprawie udzielenia absolutorium dla Zarządu.
- Przedstawienie programu działania Stowarzyszenia na 2005 r.
- Podjęcie uchwały w sprawie uzupełnienia składu Zarządu i Komisji Rewizyjnej.

W spotkaniu wzięło udział ok. 60 osób, w tym 30 członków Stowarzyszenia. Zebrani zdecydowali o poszerzeniu Zarządu Stowarzyszenia do siedmiu osób. W wyniku przeprowadzonych wyborów do zarządu zostali wybrani: Roman Grad, właściciel winnicy w Starym Kisielinie, pełniący jednocześnie funkcję sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Wojciech Kowalewski, właściciel winnicy „Kinga” w Starej Wsi, Henryk Sobczak, były dyrektor banku PKO, stary winiarz.

Podczas spotkania degustowano młode wina ze zbioru 2004 r., wśród których szczególne uznanie zdobyło sobie czerwone wytrawne z odmiany Mołdowa, wyprodukowane przez państwo Małgorzata i Jarosława Lewandowskich, właściciele winnicy w Proczkach koło Zaboru, oraz delikatnie wytrawne wino czerwone z Niebieskiego Portugiesera, produkt Marka Senatora, posiadacza winnicy w Zielonej Górze.



Wnętrze nie zidentyfikowanej zielonogórskiej wytwórni wina, koniec XIX w

### Miroslaw Kuleba

## Szczepy Zielonej Góry

*W regionie zielonogórskim nieprzerwanie uprawia się stare szlachetne szczepy winiarskie, których udokumentowany rodowód sięga wielu wieków wstecz. Nie ma na obszarze Polski drugiego regionu z takim bogactwem klasycznych odmian winorośli. Warto pamiętać, że mimo istnienia tysięcy odmian i powstawania wciąż nowych krzyżówek - dziewięćdziesiąt pięć procent światowej produkcji win opiera się na około pięćdziesięciu klasycznych odmianach winorośli. Spośród nich w Zielonej Górze uprawianych było trzynaście podstawowych: odmiany białe - Silvaner, Traminer, Riesling, Gutedel, Muskateller, Rulaender, Weisser Burgunder, Mueller-Thurgau; odmiany czerwone - Blauer Spaetburgunder, Blauer Schoenedel, Blauer Portugieser, Blauer Fruheburgunder, Muellerrebe.*

*Ich zewnętrzną cechą wspólną jest niepozorny wygląd gron. Wszystkie wartościowe czerwone odmiany winiarskie posiadają małe jagody o masie 1-2 gramów i niewielkie, zwarte grona. Dzięki temu wszystkie komponenty moszczu są maksymalnie skondensowane, a szczególnie występujące w skórce niebieskich odmian fenole, decydujące o jakości wina, oraz antocyjany, czyli niebieskie barwniki jagód, warunkujące barwę wina. To samo dotyczy winogron białych, których najcenniejsze odmiany przemysłowe cechują się małymi jagodami, zbitymi w zwarte grona. Tutaj z kolei następuje koncentracja w skórce żółtych barwników - flawonów, nadających winom złocistą barwę.*

### Strategia rewitalizacji

Wytyczone zostały główne cele planowanej rewitalizacji miasta. Misją tego programu jest kompleksowa odnowa przestrzenna, gospodarcza i społeczna śródmieścia Zielonej Góry, w pierwszej kolejności jego najcenniejszej, historycznej części. Celem tych działań jest m.in. uporządkowanie układu urbanistycznego poprzez rewaloryzację obiektów o wartości architektonicznej i znaczeniu historycznym oraz poprawa funkcjonalności i estetyki terenów zielonych. Barbara Bielins-Kopec, pełniąc obowiązki wojewódzkiego konserwatora zabytków, włączyła do realizowanych celów kultywowanie tradycji winiarskich, tak ważnych w historycznym rozwoju miasta. Ożywienie tych tradycji, dokonujące się ostatnio na gruncie inicjatyw społecznych, ma wyróżnić Zieloną Górę spośród innych regionów kraju.

### Kraszanka

W dniach 18-20 marca na placu wokół ratusza odbędą się tradycyjne, przedświąteczne targi rękodzieła, czyli zielonogórska „Kraszanka”. Na rynku zostanie rozstawionych 30 straganów, w których swoje wyroby będą prezentować rzemieślnicy, pisankarze, wytwórcy palm wielkanocnych, artyści. Targi będą się odbywać przy dźwiękach ludowej muzyki, bowiem na scenie obok ratusza wystąpią zespoły folklorystyczne, a także Kapela Lwowska. Jedno ze stoisk jest przewidziane dla miejscowych winiarzy - których organizatorzy zapraszają do wystawienia swoich produktów.



Konkurs win rozstrzygnięty: od lewej Stanisław Ostrowski - prezes Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, przedstawiciele winnicy w Miękini, Władysław Deptuła - pod patronatem Bachusa i Bachantki

Roman Grad\*

## Bal winiarzy

W dawnych piwnicach Lubuskiej Wytwórni Win (a jeszcze dawniej wytwórni szampanów Gremplera), gdzie dzisiaj funkcjonuje klub „Winiarnia Heineken”, w niedzielny wieczór 6 lutego odbył się Winiarski Bal Karanawałowy. W czasie imprezy przeprowadzono także Konkurs Win Gronowych, do którego zgłoszono 28 win wytworzonych przez miejscowych winiarzy oraz gości, którzy zjechali z innych regionów kraju. Komisja konkursowa w składzie: Karol Gajewski, Mieczysław Kaszuba, Mirosław Kuleba i Marek Senator przyznała palmę pierwszeństwa Rieslingowi wyprodukowanemu przez Lecha Jaworka z Miękini. Drugie miejsce zdobyło czerwone wytrawne wino z odmiany Gołubok, produkt Władysława Deptuły z winnicy w Pieszkowie pod Lubinem, trzecie - białe z odmiany Auxerrois, również pana Jaworka z winnicy w Miękini koło Środy Śląskiej. Kolejne miejsca należały do zielonogórzanek: czwarte uzyskało wino pani Krystyny Walińskiej, piąte - Anny Trojan.

Ogniste tańce na parkiecie odbywały się przy akompaniamencie doskonałej kapeli Cadillac z Zielonej Góry. Smaczne potrawy na pięknie udekorowanym „szwedzkim stole” przygotowała kuchnia Centrum Kształcenia Ustawicznego. W trakcie balu odbył się również konkurs wiedzy o tradycjach winiarskich naszego regionu. Największą wiedzę popisał się Władysław Deptuła z Lubina, słabiej wypadli miejscowi zawodnicy, Stefan Wijatyk i Stanisław Wapiński.

Specjalnymi gośćmi na balu byli zaproszeni przez zielonogórskich winiarzy burmistrzowie Nowej Soli - Wadim Tyszkiewicz oraz Sulechowa - Ignacy Odważny, obaj z małżonkami.

Nie trzeba chyba dodawać, że stoły uginały się pod butelkami win zielonogórskich najrozmaitszych rodzajów, wyprodukowanych przez miejscowych winiarzy.

\* mgr **Roman Grad** jest pracownikiem Urzędu Miejskiego w Zielonej Górze odpowiedzialnym za sprawy kultury oraz winiarstwa, pełni również funkcję sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina. Uprawia winnicę w Starym Kisielinie.

## Minister zarządził

Weszły w życie dwa rozporządzenia rządowe dotyczące winiarzy: Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2005 r. w sprawie odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu win gronowych (Dz.U. z dnia 25 stycznia 2005 r.) oraz Prezesa Rady Ministrów z dnia 20 stycznia 2005 r. w sprawie nadania inspektorom Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa uprawnień do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego (Dz.U. z dnia 26 stycznia 2005 r.).

Dokument pierwszy podaje spis odmian winorośli, z których można produkować wina. Rejestr obejmuje 39 odmian o owocach jasnych (wśród nich są wszystkie klasyczne odmiany europejskie oraz m.in. Aurora, Bacchus, Bianca, Perła Czabańska, Devin, Hiberna, Kerner, Merzling, Milia, Optima, Orion, Ortega, Perła Alzaley, Phoenix, Ravat blanc, Reform, Scheurebe, Serena, Seyval blanc, Sibera, Victoria Gyongye, Vidal blanc, Vignoles, Perła Zali, Zenit), 5 odmian o owocach różowych (Freiminer, Kernling, Pinot gris, Siegerrebe, Traminer) i 32 odmiany o owocach ciemnych (m.in. Alcon, Agni, Baco noir, Cascade, Chambourcin, De Chaunac, Domina, Dornfelder, Dunaj, Landot, Leon Millot, Madeleine Sylvaner, Marechal Foch, Medina, Phoenix, Regent, Rondo, Turan, Zweigeltrebe oraz odmiany klasyczne).

Drugie z rozporządzeń uprawnia wymienionych w dokumencie inspektorów do nakładania mandatów karnych w przypadku stwierdzenia wykroczeń określonych w odrębnych przepisach, a dotyczących działalności w zakresie uprawy winorośli na wino i produkcji wina.

(mk)

## Targi Kwiatów

W Książu koło Wałbrzycha odbędą się w dniach 30 IV - 3 V Doroczne Targi Kwiatów - wielka impreza handlowa, gromadząca każdego dnia 60 tysięcy odwiedzających. Członkowie Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego będą mogli wystawić swoje wyroby na stoisku prezentującym tradycyjne rzemiosło winiarskie.

## Potencjalne zagrożenia dla organizmów żywych i wód gruntowych ze strony wybranych zanieczyszczeń gleb Zielonej Góry

Gleby obszarów zurbanizowanych, z racji obciążenia licznymi związkami toksycznymi dla organizmów żywych, często przemieszczającymi się i kumulującymi w elementach łańcucha pokarmowego, stwarzają zagrożenie dla środowiska przyrodniczego samego miasta, jak też jego otoczenia. Niepokoi to mieszkańców miast, również w kontekście prowadzonej uprawy roślin przeznaczonych do spożycia. Analizując możliwości wprowadzenia uprawy winorośli (i innych sadowniczych oraz warzywnych) w bezpośrednim zapleczu miasta, analiza stanu gleb nabiera szczególnego znaczenia. Stąd też istotnym elementem badań jest określenie potencjalnego i faktycznego ryzyka, związanego z użytkowaniem gruntów i przebywaniem w ich otoczeniu ludzi (wtórne pylenie, pobieranie gleby przez bawiące się dzieci itd.).

Gleby obszarów zurbanizowanych Zielonej Góry charakteryzują się znacznym przekształceniem profili glebowych, przy tym jednak istnieją liczne enklawy o glebach zbliżonych do utworów naturalnej genezy. Stosunkowo duża ilość gleb miejskich tego ośrodka jest wolna od domieszek antropogenicznych (około 40%), co jest związane z małą antropopresją, rodzajem zabudowy i strukturą osiedli, a także polityką miasta, nastawioną na zazielenienie wolnych przestrzeni.

Chemizm gleb opisywanych obszarów jest zmieniony w kierunku daleko posuniętej alkalizacji gleb w rezultacie budowlanych działań lokalnych (domieszki na bazie wapna) oraz emisji ogólnomiejskich (osiadanie zanieczyszczeń pyłowych). Tym samym Zielona Góra jest otoczona przez obszary o odczynie gleb 4-5, przy wynikach wewnątrz miasta przekraczających nawet (w niektórych lokalizacjach) pH 8. Bezpośrednie otoczenie, odzwierciedlające wyraźne skutki antropopresji urbanistycznej, wykazuje podniesienie odczynu do poziomu pH do 6-7. Z punktu widzenia uprawy winorośli nie starajmy się jednak odnosić tych wartości do wapiennych gleb tradycyjnych obszarów winiarskich. Antropopresja wywołująca degradację chemiczną gleb miejskich i wokółmiejskich, charakteryzuje się znaczną szybkością działania, co wywołuje destabilizację ekosystemów. Zupełnie inaczej zachowują się pierwotne wapienne gleby inicjalne i rędziny, zaadaptowane przed wiekami pod uprawę winorośli, gdzie doszło już do ustabilizowania się agro-ekosystemu na bazie wykształconych rigosoli. Alkalizacja gleb zielonogórskich powoduje wyraźną zmianę siedlisk, roślinności je zasiedlających - w kierunku zespołów ruderalnych oraz zmianę przebiegu ewolucji gleb, typowe dla pierwszych etapów przekształceń środowiska przyrodniczego o typowych cechach degradacji, a nawet dewastacji.

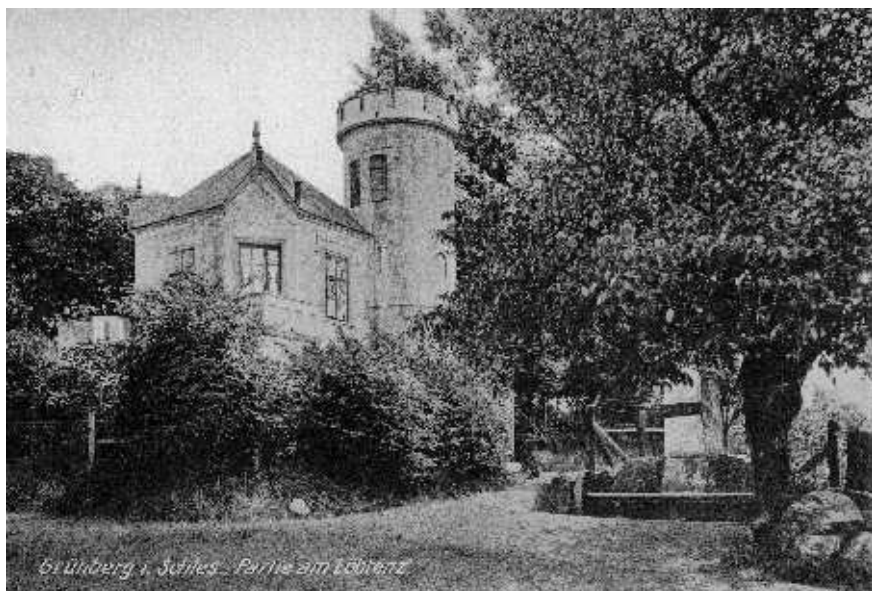
Gleby zielonogórskie, charakteryzując się piaszczystym składem granulometrycznym, stosunkowo niedużą zawartością materii organicznej oraz wzbogaceniem we frakcje szkieletowe, nie utrzymują zanieczyszczeń (słaba sorpcja, znaczna przepuszczalność). Stąd też uwagę wzbudzają głównie te zanieczyszczenia, które znane są ze swojej stabilności w środowisku glebowym (metale ciężkie) lub szybko oddziałujące na organizmy żywe (sole łatwo rozpuszczalne w wodzie, pochodne ropy naftowej, pozostałości herbicydów, fungicydów i insektycydów).

Zgodnie z klasyfikacją zanieczyszczenia gleb metalami ciężkimi, opracowaną przez Instytut Upraw, Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach, wyznaczono sześć stopni zanieczyszczenia gleb metalami ciężkimi, z których kolejne oznaczają:

- 0 stopień - tło geochemiczne - zawartość naturalna;
- I stopień - antropogeniczne podwyższenie zawartości - wykluczona uprawa warzyw przeznaczonych dla dzieci, co jest istotne na terenach miejskich użytkowanych jako ogrody działkowe;
- II stopień - słabe zanieczyszczenie - ze względu na możliwość chemicznego zanieczyszczenia roślin użytkowanie ograniczone, z wyłączeniem niektórych upraw ogrodniczych, szczególnie liściowych, jak sałata, szpinak, kalafior;
- III stopień - średnie zanieczyszczenie - warunki narażenia na skażenie wszystkich upraw, w związku z czym zaleca się uprawę roślin przemysłowych i traw nasiennych. W warunkach miejskich oznacza to możliwość założenia na takich

glebach trawników oraz rabat ozdobnych i nasadzeń krzewów i drzew, wytrzymałych na skażenie metalami ciężkimi.

- IV stopień - silne zanieczyszczenie - wyłączenie z produkcji przeznaczonej do konsumpcji, zadziwienie lub zadrzewienie oraz inne nasadzenia ozdobne powinny być poprzedzone wapnowaniem, wzbogaceniem kompleksu sorpcyjnego gleby i innymi działaniami rekultywacyjnymi celem zapobieżenia przemieszczaniu się metali ciężkich do wód gruntowych;
- V stopień - bardzo silne zanieczyszczenie - konieczność rekultywacji gleb, poprzedzonej wykonaniem detoksykacji.



Dom winiarski Foerstera na promenadzie LoebtENZ,  
dzisiaj al. Juliusza Słowackiego.  
Ze zbiorów Remigiusza Jankowskiego, Zielona Góra



Fot. Marek Woźniak, „Gazeta Nowa”

W latach 1997-2003 przez zespół autora niniejszego tekstu była prowadzona analiza warunków glebowych obszaru zurbanizowanego Zielonej Góry i jego bezpośredniego otoczenia. W glebach analizowanego obszaru stwierdzono zawartość kadmu w warstwach powierzchniowych na poziomie: „0” - 25% prób i „I” - 75% prób. Zawartość miedzi kształtowała się na poziomie „0” - 28 % prób, „I” - 34,9% prób, „II” - 30,6% prób, „III” - 3,3% prób, „IV” - 3,2% prób. Zawartość niklu kształtowała się na poziomie „0” - 64,5% prób, „I” - 35,5% prób. Zawartość cynku kształtowała się na poziomie „0” - 16,1% prób, „I” - 32,3% prób, „II” - 48,4% prób, „III” - 3,2% prób. Zawartość ołowiu - na poziomie < „II” - 90,0% prób, „III” - 9,2% prób, „IV” - 0,6% prób, „V” - 0,2% prób. Stosunkowo wysokie koncentracje metali ciężkich napotkano w centrum miasta, czego przyczynami są indywidualne ogrzewanie domów i mieszkań w starej zabudowie oraz gromadzenie się zanieczyszczeń komunikacyjnych. Ciekawostką jest także stosunkowo wysoka zawartość miedzi i cynku na obszarach niegdyś objętych uprawą winorośli. Rigosole zielonogórskie, zwane w krajach zachodnich glebami winnic (Vineyard Soils) charakteryzują się II stopniem zanieczyszczenia cynkiem i IV stopniem zanieczyszczenia miedzią próchnicznych poziomów glebowych. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Środowiska (Dz.U. 02.165.1359) nie spełniają one wymogów stawianych obszarom grupy B - zurbanizowane, zabudowane, leśne i rolnicze. Wskazuje to na konieczność ostrożnego podejścia do tych terenów - także pod względem historycznym. Niegdyś prowadzone działania mogą bowiem przejawiać się także we współcześnie obserwowanym stanie gleb.

Zielona Góra to miasto o czystych glebach, analizując koncentrację metali ciężkich w powierzchniowych poziomach. Na obszarze miasta nie spotyka się również wielu terenów o wysokiej koncentracji soli rozpuszczalnych w wodzie. Większość z opisywanych terenów wykazuje przewodność elektryczną roztworu glebowego na poziomie do  $0,39 \text{ mScm}^{-1}$ , co jednak jest i tak wyraźnym podwyższeniem antropogenicznym (nawet kilkukrotnym). Nie wyklucza to oczywiście zjawisk kłęskowych, obserwowanych najczęściej na obszarach przydrożnych oraz sąsiadujących z nielegalnymi składowiskami odpadów, gdzie zasolenie może być w niektórych porach roku znacznie wyższe.

Te dwa zagadnienia można jednak rozważać w dwóch płaszczyznach - pozytywnej, ponieważ zbyt wysokie zasolenie silnie utrudnia wzrost i rozwój roślin, a metale ciężkie (przy znacznych stężeniach) wykazują toksyczne działanie wobec organizmów żywych i negatywnej - gdyż można domniemywać, że znaczna część tych soli przemieszcza się wraz z wodą w głębsze partie profili glebowych i do wód gruntowych i powierzchniowych.

## Literatura

- BLUME H.-P.: *Classification of soils in urban agglomerations*. Catena. Vol. 16, s. 269-275. Catena Verlag 1989.
- CZARNOWSKA K.: *Gleby i rośliny w środowisku miejskim*. Zesz. Probl. Post. Nauk Roln. PAN; t. 418; z.1; s. 111-116, Warszawa 1995.
- GREINERT A.: *Ökologie und Urbanistik. I. Umgestaltung der Böden der Stadt Zielona Góra*. 3. Polnisch-Deutsche Wissenschaftskonferenz „Ökologie der Grenzregionen”, s.76-81, Gorzów Wlkp.-Łagów 1998.
- GREINERT A.: *Ochrona i rekultywacja terenów zurbanizowanych*.: Wydaw. Politechniki Zielonogórskiej. Monografia 97. Zielona Góra 2000.
- HILLER D.A., MEUSER H.: *Urbane Böden*. Springer Verlag 1998.
- KABATA-PENDIAS A. (red.): *Podstawy oceny chemicznego zanieczyszczenia gleb. Metale ciężkie, siarka i WWA*. Biblioteka Monitoringu Środowiska. PIOŚ, IUNG. Warszawa 1995.

\* Dr hab. inż. **Andrzej Greinert**, pracownik naukowy Zakładu Ochrony i Rekultywacji Gruntów Uniwersytetu Zielonogórskiego, profesor Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie - Zakład Kształtowania Terenów Zieleni.

## Odporność winorośli na choroby i szkodniki

Uprawa nieodpornych na choroby i szkodniki europejsko-azjatyckich odmian winorośli na działkach i ogródkach przydomowych związana jest z koniecznością wykonywania znacznej ilości oprysków ochronnych preparatami chemicznymi. Bez sześć- lub nawet siedmiokrotnego oprysku jest bardzo trudno utrzymać cały plon, a niekiedy, w niekorzystne, deszczowe lata, ilość koniecznych oprysków jeszcze bardziej się zwiększa. Mimo tego nie udaje się całkowicie ochronić plonu z powodu silnego rozwoju chorób, niedotrzymania właściwego terminu zabiegu lub braku odpowiednich preparatów.

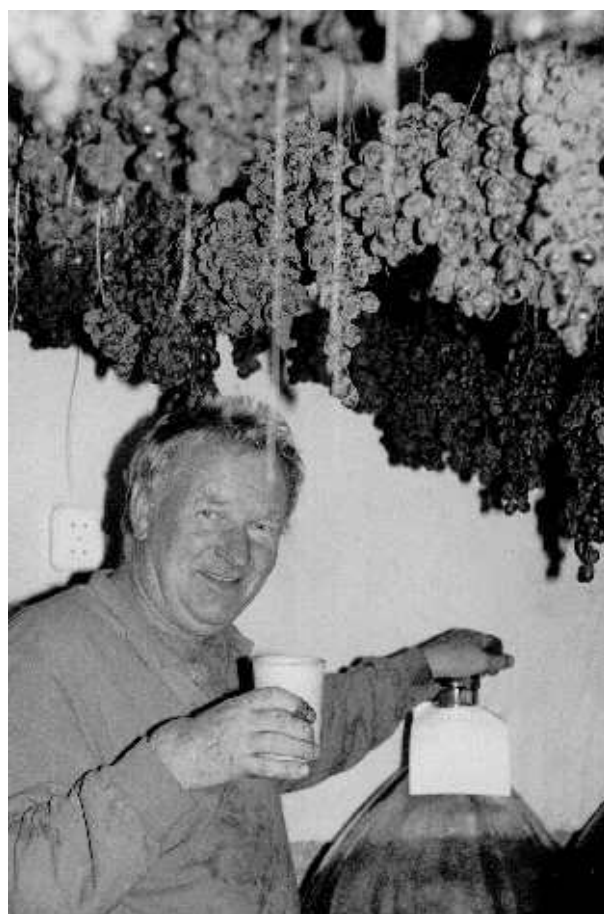
Do momentu zdjęcia dojrzałych gron z krzewu na jagodach stale utrzymuje się cienka warstwa preparatów chemicznych, której nie można całkowicie usunąć przez mycie - ponieważ część trucizny łączy się z rośliną i owocami. Po użyciu winogron w potrawach szkodliwe substancje dostają się do organizmu, częściowo gromadzą się w wątrobie, nerkach i innych organach, wywołując niedomagania, ostre i chroniczne zatrucia oraz inne choroby. Im więcej winnicę opryskujemy, tym więcej trucizny dostaje się do naszych organizmów. W czasie opryskiwania wdycha się opary i pyłne frakcje preparatów chemicznych, które opadają na odkryte części ciała. Trucizny zatrują też otaczające nas środowisko - powietrze, wody, glebę, a poprzez produkty spożywcze powtórnie dostają się do organizmu.

Odporne na choroby, szkodniki i mrozy nowe odmiany i formy hybrydowe winorośli potrzebują znacznie mniejszej ilości oprysków chemicznych. Zwykle wystarczy opryskać je dwa razy w ciągu sezonu - pierwszy raz przed kwitnieniem, a drugi po kwitnieniu, kiedy jagody osiągną rozmiar grochu. Mogą one też rosnąć bez stosowania zabiegów chemicznych, w zależności od stopnia ich odporności, którą ocenia się według sześciostopniowej skali. Stopień odporności:

- 0 - odmiany odporne. Uszkodzeń i porażań chorobami nie obserwuje się, nie wymagają ochrony chemicznej.
- 1 - odmiany praktycznie odporne, przez choroby są porażane bardzo słabo - ulega im mniej niż 5% plonu, powierzchni liści, pędów.
- 2 - odmiany bardzo odporne. Porażane są słabo - mniej niż 10%, nie potrzebują ochrony chemicznej.
- 3 - odmiany odporne, średnio porażane przez choroby - mniej niż 25%. Potrzebują w sezonie dwóch oprysków przeciwko mączniakowi rzekomemu, zwykle przed i po kwitnieniu, gdy jagody osiągną rozmiar grochu.
- 4 - odmiany podatne (wrażliwe), mocno uszkodzane przez choroby - od 25 do 50%. Potrzebują umiarkowanej ochrony zastosowanej w odpowiednim czasie (4-5 oprysków w sezonie).
- 5 - odmiany bardzo wrażliwe, mocno porażane przez choroby - od 50 do 100%. Potrzebują pełnej ochrony chemicznej, nie mniej niż 6-7 oprysków w ciągu sezonu i do uprawy amatorskiej nie nadają się.

Większość odmian europejsko-azjatyckich ma odporność na choroby rzędu 4-5 stopni. Nowe europejskie, europejsko-amurskie i inne, bardziej złożone międzygatunkowe hybrydy, mają odporność na poziomie 3 stopni, a niektóre nawet 2 stopni.

Wielu początkujących winoroślarzy uważa, że jeśli w opisie odmiany jest informacja „odporna na mączniaka rzekomego” - oznacza to, że można jej w każdych warunkach nie opryskiwać. Taka opinię podtrzymują także winoroślarze - badacze, z wielu powodów, nie mających odniesienia do agrotechniki uprawy winorośli. A to jest duży błąd.



Władysław Deptuła na swojej winnicy w Pieszkowie

## Korki i korkownice



Autorka przy zabytkowej korkownicy z wytwórni win Gremplera

Zbyt mała przestrzeń między korkiem a trunkiem może spowodować wysadzenie korka bądź pęknięcie butelki, natomiast przy odpowiedniej odległości tlen z powietrza absorbowany jest przez wino, a ewentualne mikroorganizmy zostają „zabite” przez kwas wydzielający się z wina.

Samo korkowanie może odbywać się ręcznie, bez użycia jakichkolwiek urządzeń, lub z pomocą mniej lub bardziej skomplikowanych maszyn. Jednak na korkowanie ręczne można pozwolić sobie przy ograniczonej ilości butelek. Większa produkcja wymaga zastosowania narzędzi mechanicznych, począwszy od ręcznych korkownic o najprostszej konstrukcji.

Każde urządzenie do korkowania składa się zasadniczo z dwóch części: **cyindra** do przyjmowania wyparzonych korków, i **stempla**. To właśnie stempel, za pośrednictwem koła, korby bądź dźwigni włacza korek w szyjkę butelki.

Najprostsze urządzenie ręczne skonstruowane jest z drewnianego cylindra o małych rozmiarach i niewielkiego stempla - urządzenia przyciskającego. Przy takim korkowaniu jako siły właczającej i poruszającej stempel trzeba było używać drewnianego młotka.

Korkownice znacznie większych rozmiarów, ustawiane stabilnie na podłodze bądź przymocowywane do niej na stałe, to urządzenia metalowe, o nieco bardziej skomplikowanej budowie, zaopatrzone w prasę do ściskania korków przed wtlóceniem, a także solidny stempel poruszany dźwignią, często z przeciwwagą. Dodatkowy mechanizm za pomocą nożnej dźwigni regulował ustawienie butelek pod cylindrem. Zdarzały się również korkownice, w których stempel zakończony był igłą, za pomocą której podczas korkowania uwalniany był z szyjki niepotrzebny i niebezpieczny nadmiar sprężonego powietrza. Praca przy takiej maszynie odbywała się na siedząco, a ilość zakorkowanych butelek zależała od wprawy obsługującego korkownicę.

Uzupełnieniem korkowania butelek, czyli zabezpieczenia przed niedobrym dla wina ewentualnym stałym dostępem powietrza do butelki, jest stosowane dawniej ręczne lakowanie szyjki z korkiem, zastąpione dzisiaj kapslami z cyny, plastiku czy papieru.

Naklejenie na butelkę etykiety to ostatnia faza produkcji, ale również ważna - bo przedstawiająca jakby historię wina: region, szczep, rocznik i gatunek trunku.

Podobno nie ma dobrego wina bez odpowiedniego korka. Naturalnego korka wyciętego z kory jednej z odmian dębu, jakie rosną m.in. w północnej Afryce, południowej Francji czy Ameryce.

Miękki i nieporowaty korek przed użyciem powinien być parzony w wodzie lub parze, można też moczyć go w spirytusie. Staje się wtedy elastyczny, co ułatwia korkowanie, i wyjąłowany ze szkodliwych dla wina mikroorganizmów, garbników oraz kwasu korkowego, wydzielanych po zetknięciu z alkoholem.

Oprócz jakości korek musi mieć odpowiednią długość, a wciskanie go do butelki wymaga nie tylko wprawy, ale również wiedzy o ilości powietrza wtlaczanego wraz z nim do naczynia.

\* Mgr inż. **Zdzisława Kraśko** pełni funkcję kustosa Działu Winiarskiego w Muzeum Ziemi Lubuskiej, jest autorką publikacji z zakresu muzealnictwa i historii winiarstwa.

## Winiarskie archiwalia

Zur Zeit der Weinlese  
 wurde bey Puffer, ein  
 einzelner Lohn zu erheben,  
 des Puffer bey 4 Gewerke ein  
 Lohn zu erheben, zum  
 Lohn ein Lohn der Güter,  
 Lohn zu erheben, ein Lohn zu erheben  
 selber in die neue Kunst zu,  
 finden Puffer nicht mehr  
 und.

Heinrich Grempler  
 Wiederlich Puffer Nippe,  
 Sejda fr. Sejda Kleinbach  
 Wiederlich Senior  
 Gottlob Dierl Grempler

Protokół z uwagami zielonogórskich winiarzy do obowiązującego prawa winiarskiego z 1797 r.,  
 podpisany m.in. przez Gremplera, Seydel'a ojca i syna, Nippeggo, 8 maja 1810 r.  
 Archiwum Państwowe w Zielonej Górze, sygn. 2342

W zasobach Archiwum Państwowego w Zielonej Górze zachowały się ciekawe materiały źródłowe dotyczące uprawy w mieście winnej latorośli. Znajdują się one w następujących zespołach archiwalnych: Akta miasta Zielona Góra 1538-1945, Wydział Powiatowy w Zielonej Górze (Kreisausschuss zu Gruenberg) 1906-1941, Urząd Katastralny w Zielonej Górze (Katasteramt zu Gruenberg) 1864-1945 oraz Sąd Obwodowy w Zielonej Górze (Amtsgericht zu Gruenberg) 1608-1940.

W zespole akt miejskich Zielonej Góry jest wyodrębniona grupa akt dotycząca uprawy winnic i sadów (Wein- und Obstbau, sygn. 2327-2351). W dziewiętnastu poszytach, obejmujących lata 1750-1925, znajdują się informacje o zakładaniu i utrzymaniu winnic w mieście. Zachował się także album zdjęć z winobrania w Zielonej Górze w 1934 roku. Wiadomości o zbiorach winogron i produkcji wina oraz warunkach klimatycznych im towarzyszących zawiera dwutomowa kronika Karla Augusta Bergmuellera, obejmująca wpisy z dziejów miasta od 1800 do 1865 roku (sygn. 527-529). Natomiast w aktach policji budowlanej (Baupolizei, sygn. 2706-4790) odszukać można dokumentację projektowo-techniczną licznym w mieście domów winiarskich.

W zespole akt Wydziału Powiatowego w Zielonej Górze znajdują się trzy poszyty (sygn. 1-3) dotyczące uprawy winorośli w okresie od 1907 do 1938 roku.

Zawarta w aktach katastralnych ewidencja gruntów do celów podatkowych uwzględnia rodzaj upraw, co pozwala odszukać istniejące wówczas winnice i zdobyć informacje o ich wielkości i uzyskiwanych z nich dochodach. W aktach sądowych natomiast znajdują się informacje o wielkości winnic, uporządkowane według nazwisk ich właścicieli.

Stan fizyczny zachowanych akt jest dobry. Ręczne zapisy, sporządzone na papierze czerpanym, zebrane zostały i zszyte w grube, nieporęczne dziś do przeglądania poszyty. Akta po 1870 roku są już częściej sporządzone pismem maszynowym (na papierze maszynowym) i również zebrane w poszyty. Stan zachowania akt - zniszczone jedynie obwoluty i obrzeża poszytów - pozwala na ich udostępnianie. A trzeba powiedzieć, że jest to źródło bardzo szczegółowe i bogate, kryjące jeszcze zapewne wiele niespodzianek, bowiem dotychczas zespoły winiarskie penetrowało niewielu badaczy dziejów miasta. Przyczyną słabego rozpoznania tych zbiorów są zapewne trudności związane z odczytaniem ręcznych zapisów, nieraz dalekich od kaligrafii, co wymaga dobrej znajomości neografii gotyckiej.

\* Mgr Aneta Borkowska jest kustoszem Archiwum Państwowego w Zielonej Górze.

Od kiedy wino jest moją pasją - z pewną zazdrością, jako mieszkaniec Dolnego Śląska, wysłuchiwałem opowieści starszych winiarzy, którzy wspominali, że jeszcze kilkanaście lat po wojnie w zielonogórskim istniały profesjonalnie prowadzone winnice. Nawet dziś w powszechnym mniemaniu Zielona Góra funkcjonuje jako nieformalna stolica polskiego winiarstwa. Dodając do tego znaczne i aktywne (w porównaniu do innych regionów) zaangażowanie tamtejszego samorządu w propagowanie winiarstwa, mieszkańiec okolic Wrocławia mógłby popaść w kompleksy.

Jeszcze trzy lata temu dolnośląskie winiarstwo kojarzyłem raczej z działkowymi winniczkami prowadzonymi przez pasjonatów, których traktowano trochę jak Don Kichotów. U przeciętnego konsumenta nadal pokutuje przekonanie, że dobre wino powstaje w „ciepłych krajach” strefy śródziemnomorskiej czy Nowego Świata.

Podobnego typu obiekcji nie miał Lech Jaworek, który z wielkim rozmachem założył w Miękinii pod Wrocławiem duże, profesjonalnie prowadzone gospodarstwo winiarskie. Dlaczego gospodarstwo a nie winnicę? Bo dziś oprócz prowadzenia winnicy i produkcji wina, będącej w fazie zaawansowanego eksperymentu, gospodarstwo pana Jaworka prowadzi też fachową działalność szkółkarską, oferując kwalifikowane sadzonki winorośli takich odmian, które nadal są w Polsce rzadkością.

Obecnie Winnica Miękinia obejmuje obszar 16 ha. W planach jest zagospodarowanie 30 ha na potrzeby plantacji i rozsady sadzonek. Skąd ten rozmach? Po trosze z przypadku.

Firma Eljot, której właścicielami są państwo Jaworkowie, zajmuje się produkcją stalowych konstrukcji zabezpieczających korytarze górnicze, jak również pomp strażackich. Idealnym miejscem na rozszerzenie produkcji były budynki dawnego PGR Miękinia, a nabywcy zaoferowano je wraz ze 120 ha ziemi uprawnej IV i V klasy.

Na przełomie 1999 i 2000 r. Lech Jaworek trafił do Władysława Deptuły z Lubina, winiarza o bodaj najdłuższej w naszym regionie praktyce w uprawie winorośli. Pan Władysław w początkowej fazie zakładania winnicy stał się dobrym duchem, pierwszym nauczycielem i doradcą Jaworka. Wspólne podróże po europejskich winnicach „zaowocowały” sprowadzeniem do Miękinii pierwszych sadzonek Rieslinga, Pinot gris, Elblinga, Pinot blanc, Mueller-Thurgau i Pinot noir. Chociaż wielu „znawców” sceptycznie podchodziło do uprawy *Vitis vinifera* w Polsce, Jaworka przekonywały tradycje uprawy winorośli na Nizinie Śląskiej przed 1945 rokiem, a także podobne warunki klimatyczne w niektórych rejonach winiarskich Niemiec.

Dziś, po pięciu latach, jeszcze trudno powiedzieć czy eksperyment powiódł się w stu procentach. Pierwsze nasadzenia owocowały już dwukrotnie. Wielokrotnie oceniane pierwsze wina spotkały się z bardzo dobrym przyjęciem nie tylko fachowców, ale i pasjonatów - amatorów, którzy są zawsze mile widziani w Miękinii. Początkowe przewidywania, że Miękinia będzie rejonem produkcji białego wina (sukces Rieslinga, Rulaendera i Elblinga) powoli ulegają ewolucji. Słaby przecież rok 2004 dał świetne wina z odmian Cabernet Sauvignon i Pinot noir (Spaetburgunder przywieziony z Niemiec i Blauburgunder z Austrii). Próby beczkowe mówią o dużym potencjale dojrzewania tych win, tedy spędzą one jeszcze przynajmniej pół roku w *barrique* z dębem amerykańskiego i polskiego.

Kontynuację rozpoczętego w 2002 r. eksperymentu z nasadzeniami kolejnych odmian można uznać za udaną. Przedstawiciele *Vitis vinifera*: Saint Laurent, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Auxerrois, Dunkelfelder, Syrah, Sauvignon blanc, Dornfelder, Bacchus, Scheurebe, Muskateller, Gewuerztraminer, Merlot i Fruehburgunder, czy odmiany rezystentne - czyli Regent, Acolon, Dacapo, Cabernet dorsa, Cabernet dorio i Cabernet mitos to odmiany, które w tym roku przejdą pierwsze owocowanie i których sadzonki są już dostępne w sprzedaży w Miękinii. Pan Lech przykłada dużą wagę do odpowiedniego prowadzenia szkółki sadzonek, która jest nie tylko pod formalną kontrolą odpowiedzialnych za to w Polsce instytucji, ale i posiada odpowiednie kwalifikacje wymagane przepisami Unii Europejskiej. Wszystko to sprawia, że jakością i ceną sadzonki z Miękinii mogą konkurować ze sprowadzanymi z Niemiec, Czech czy Słowacji. W miękińskich uprawach stosuje się podkładki SO4, 5BB i Riparia.

Oczywiście najważniejsza ma być produkcja wina i miódów pitnych na winie i soku winogronowym. Jeśli chodzi o profesjonalną pomoc w gospodarstwie piwnicznym to Jaworek może liczyć na Andrzeja Krasowskiego, który od 15 lat jest *kellermeisterem* w Palatynacie i zawsze służy dobrą radą w dziedzinie produkcji wina i prowadzenia winorośli. Zaadaptowane na pomieszczenia winiarni dawne stajnie imponują rozmachem. Wchodząc do środka mamy wrażenie, że przenieśliśmy się do profesjonalnej tłoczni któregoś z europejskich krajów winiarskich. Rzędy beczek, kadzie fermentacyjne, inne urządzenia niezbędne przy produkcji na większą skalę sprawiają, że najwięksi niedowiarkowie przystają w milczeniu. Lech Jaworek przygotował się do produkcji wina profesjonalnie.

Entuzjastyczne oceny miękińskiego rieslinga, ocenionego na zielonogórskim Balu Winiarzy najwyżej spośród win wystawionych do konkursu, dobre przyjęcie auxerrois (trzecie miejsce na wspomnianym konkursie) dają nadzieje na produkcję świetnych win w przyszłości. Rulaender ma szansę stać się specjalnością Miękinii, drugi rok z rzędu utrzymuje wysoką jakość. Właściwości *terroir* napawają optymizmem w kwestii produkcji win czerwonych, wspomniany już Cabernet Sauvignon i Pinot noir świetnie roją jako wina dojrzewające w beczkach. Pełniąca w Miękinii obowiązki *winemakera* (*Kellermeistera*) Sabina Połońska przeprowadza eksperyment z próbą produkcji 50 rodzajów miódów na soku winogronowym i z dodatkiem win gronowych wytłoczonych w Miękinii. Po wizycie specjalisty z Polskiego Instytutu Winorośli i Wina gotowe już wina z odmian Auxerrois i Mueller-Thurgau trafią do butelek i sprzedaży w pierwszej kolejności.

Odwiedzający Miękinie mogą liczyć na degustację miejscowych win, jeśli jednak chodzi o ich sprzedaż - trzeba będzie poczekać na przejście nader skomplikowanej procedury, wynikającej z obowiązujących przepisów.

Energetyzująca wizyta na winnicy, którą opiekuje się Marian Matejek, odwiedzin w winiarni i degustacja na miejscu sprawiają, że nie chce się stamtąd wyjeżdżać - o czym zapewnia piszący te słowa i kompletnie oczarowany winnym duchem panującym w Miękinii





N R 5 • M Ä R 7 2 0 0 5

# GRÜNBERGER winzer

## Grünberg als Obst- und Rebenstadt des Ostens

Von Obst- und Weinbaulehrer Holz er, Grünberg.

Wer außerhalb Schlesiens in anderen Teilen Deutschlands den Namen unserer Stadt nennt, wird erfahren können, daß Grünberg allgemein bekannt ist, jedoch vornehmlich in dem einen Punkt, nämlich in der gutmütigen Verspottung seines Weines. Fast bis zum Überdruß muß man die immer gleichen Scherze über sich ergehen lassen. Bei einer tatsächlichen Kenntnis des Weines könnte sich dieser Spott, besonders nach der Einführung einwandfreier Kellerwirtschaft, kaum am Leben erhalten, wenn er nicht zugleich in anderen Dingen begründet läge. Der Hauptgrund scheint der zu sein, daß sich im Volksbewußtsein mit der Vorstellung reisender Reben die Vorstellung südlicher Sonne und südlicher Länder, wie Italien, Tirol und das Rheinland verbindet. Auch dem nordischen Menschen erscheint Schlesien zu nördlich, als daß sich dort das Wunder poesievoller Traubenreife vollziehen könnte. So ist der schlesische Weinbau trotz seiner jahrhundertalten Geschichte nicht zum allgemeinen Gut des Volksbewußtseins geworden, um so weniger, als auch der schlesische Winzer nicht, wie der Winzer südlicher und westlicher Weinbaugebiete, ein starker Faktor im Rahmen der Standesvertretungen ist.

Trotz allem ist aber der schlesische und mit ihm der Grünberger Weinbau ein kultureller und wirtschaftlicher Wesensbestandteil des Landes, an dem man nicht vorbeigehen kann. Nicht umsonst zeigt das Grünberger Wappen neben der Symbolik des Tuchmachergewerbes auch diejenige des Weinbaues als dauerndes Wahrzeichen seiner Bedeutung. Ganz zweifellos hat Grünberg in den früheren Jahrhunderten seine Anerkennung als wichtiger Wirtschaftsfaktor des Ostens neben der Tuchindustrie dem Weinbau zu verdanken, und der Wohlstand seiner Bürger wurde durch ihn bedingt.

Es waren die Franken, die, aus ihrer westlichen Heimat kommend, um 1150 die Reben mitbrachten. Die sandigen Hügel um Grünberg mochten sie wohl veranlaßt haben, die liebgewonnene Kultur der Heimat mit einiger Aussicht auf Erfolg auch hier zu beginnen. Zeiten des Aufstieges wechselten mit Zeiten des Niederganges. Harte Winterfröste und Kriegswirren setzten dem Weinstock arg zu, aber immer wieder fanden sich Mittel und Wege, ihn zu erhalten. Die Erzeugnisse des Weinbaues wurden nicht nur im eigenen Lande, sondern bis an die Hafenstädte des Nordens oder bis Polen abgesetzt und brachten viel Geld in die Stadt. Das beginnende 19. Jahrhundert machte die Grünberger Weinbaugegend durch die Gründung der ersten deutschen Sektfabrik (Grempler & Co.), deren Name heute noch denselben guten Klang besitzt, weithin bekannt. Auch sonst war diese Zeit bedeutungsvoll für seine Entwicklung, und durch die Aufnahme der qualitativen Weinbehandlung verloren die Spottgedichte über den Grünberger Wein ihre sachliche Berechtigung. Die Gründungsjahre vieler heute noch bestehender Weinhandlungen fallen in diese Zeit. Später folgten bedeutende Weinbrennereien, von denen heute die Firma Buchholz A.-G. Westruf besitzt. Ein Verein zur Verbesserung des Weinbaues und der Obstbaumzucht, 1826 gegründet, wurde zum Träger des Fortschritts, dessen Erbe der noch heute bestehende Gewerbe- und Gartenbauverein von 1834 verwaltet. Die Aufwärtsentwicklung hielt bis um 1890 an, wo das Grünberger Weinbaugebiet mit über 1400 ha noch das größte von Preußen war.

We współczesnym świecie oprócz produkcji coraz większego znaczenia nabiera praca badawcza naukowców. Wynika to z potrzeby poprawy jakości produkcji, zwiększenia efektywności pracy ludzi oraz maszyn i urządzeń.

W przypadku winiarstwa instytut badawczy w Geisenheim ma wiele dodatkowych zadań. Dotyczy to szczególnie ekologizacji upraw winorośli nad Renem, poprawy krajobrazu oraz poszukiwania nowych nieszkodliwych dla środowiska przyrodniczego metod ochrony roślin uprawnych, a jednocześnie skutecznych preparatów przeciw pojawiającym się szkodnikom oraz patogenom pochodzenia grzybowego i bakteryjnego.

Dla prowadzenia prac hodowlanych z nowymi odmianami oraz podkładkami Zakład Hodowli i Uszlachetniania Winorośli dysponuje nowoczesnym laboratorium serologicznym do testowania materiałów na obecność wirusów. Jego ważnym elementem jest chłodnia. Mała fermentownia doświadczalna i leżakownia pozwalają ocenić w kontrolowanych warunkach jakość wina pochodzącego z hodowanych klonów i materiału matecznego.

Powierzchnia doświadczalna zakładu w Geisenheim wynosi 12 ha, zaś na dalszych 400 ha prowadzone są prace badawcze i rozmnażanie materiału nasadzeniowego przez inne instytuty i plantatorów-winogrodników z terenu Niemiec oraz krajów współpracujących z Geisenheim.

Działalność Instytutu Uprawy i Hodowli Winorośli w Zakładzie Hodowli i Uszlachetniania Winorośli koncentruje się na czterech głównych zagadnieniach badawczych:

- Selekcja klonów odmian tradycyjnych, która polega na pozyskiwaniu i rozmnażaniu klonów metodą genetycznej i fitosanitarnej selekcji oraz prowadzeniu testów na obecność wirusów.
- Hodowla odmian odpornych przez krzyżowanie z wykorzystaniem genów pochodzących z dzikich form amerykańskich i azjatyckich odmian odpornych na mączniaki i posiadających dobrą jakość jako materiał do produkcji wina. Pracuje się też nad wczesną diagnozą jakości nowych odmian.
- Selekcja klonów i hodowla nowych podkładek nastawiona na uzyskanie odmian szlachetnych odpornych na filokserę.
- Poprawa techniki postępowania w metodach badawczych w zakresie uszlachetniania odmian przy uwzględnieniu technologii oraz fizjologii roślin uprawnych.

Zakład Ochrony Roślin (*Fachgebiet Phytomedizin*) od kilku lat prowadzi badania nad zastosowaniem do ochrony winnic metody zintegrowanej, tj. wykorzystania precyzyjnych prognoz pojawu szkodników i wykorzystania biologicznych metod ochrony roślin. W ochronie winnic przed inwazją chorób pochodzenia grzybowego i bakteryjnego trwają prace nad wykryciem przyczyn i źródeł wystąpienia infekcji pierwotnej *Plasmopara viticola*, jako przyczynku do optymalizacji prognozy zagrożenia peronosporą.

Do aktualnych problemów Pracowni Fitopatologii należą doświadczenia z wykorzystaniem zjawisk fenologicznych i klimatycznych, nad pojawieniem się nowego patogenu pod pierwotną nazwą *Esca/Eutypa* oraz zgnilizny gron (*Traubenfaule*).

W myśl unijnego rozporządzenia EU 2092/91 w ekologicznej uprawie winnicy zwalczanie mączniaka prawdziwego i rzekomego przy użyciu środków miedziowych i siarkowych powinno być - ze względu na ochronę gleby, wód, powietrza i fauny, a także jakość wina - znacznie ograniczone. W poszukiwaniu środków, które w winnicach ekologicznych mogłyby zastąpić preparaty na bazie miedzi i siarki, w Geisenheim prowadzi się doświadczenia porównawcze na poletkach doświadczalnych, w następujących kombinacjach:

- kontrola (poletko bez oprysków);
- metoda integrowana (termin zabiegów precyzyjnie prognozowany);
- EKO-standard (max. 3 kg Cu/ha);
- $\text{NaHCO}_3/\text{KHCO}_3$  (1,65 kg Cu/ha, bez środków siarkowych);
- kwas salicylowy, związki siarki (bez preparatów miedziowych).

Doświadczenia te prowadzono przy zwalczaniu oidium po kwitnieniu winorośli na odmianach Riesling (podatny), Mueller-Thurgau (średnio odporny) oraz skrajnie wrażliwy Kerner. Najskuteczniejsza okazała się metoda integrowana - tylko 4,5% opanowanej przez grzyba powierzchni liści winorośli. Nieco mniejszą skuteczność zanotowano przy kombinacji z  $\text{KHCO}_3$  - 8,3% w stosunku do wariantu kontrolnego, gdzie powierzchnia pokrycia liści przez oidium wynosiła 93,0%.

Niezależnie od powyższych prac w Instytucie prowadzi się doświadczenia nad wpływem promieniowania ultrafioletowego na kondycję roślin i jakość plonów.

Niniejsze dane zaczerpnąłem z opracowań Instytutu w Geisenheim do roku 1999 oraz własnych obserwacji z 2003 roku.

\* Dr inż. Karol Gajewski od wielu lat uprawia własną winnicę, jest członkiem-założycielem Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego i autorem publikacji poświęconych zielonogórskiemu winiarstwu.



Marek Senator \*

## Wyprawa enologiczna na Morawy

W dniach 8-18 grudnia dzięki zaproszeniu czeskiego winiarza Bogdana Trojaka z Boretic miałem możliwość porównać swoje doświadczenia winiarskie z tym, co na Morawach robi się od 2000 lat.

Pierwszego dnia zwiedziłem 109-hektarową winnicę, w której uprawia się tradycyjne odmiany winiarskie: Traminer, Traminer Czerwony, Saint Laurent (Svatovavrzinecke), Riesling Reński, Riesling Vlaski, Sylvaner, Frankovka, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mueller-Thurgau. Surowiec przerabiany jest na miejscu. Wszystkie moszcze, zarówno białe jak i czerwone poddawane są fermentacji mlekowej w celu obniżenia kwasowości wina. Winnice prowadzone są jako wysoka kurtyna bądź sznur Guyota.

Uderzała mnogość kontroli, jakim była poddana każda z winnic. Kontrolowali je państwo inspektorzy z Izby Winiarskiej, kontrolerzy badający jakość winogron i proces produkcji oraz organizacje ekologiczne, ingerujące w metody ochrony roślin i sposób uprawy. Po wejściu do Unii szalenie wzrosła ilość prowadzonej dokumentacji. Chcąc spełnić wszystkie wymagania trzeba by opisywać i dokumentować np. każde otwarcie beczki do degustacji.

Kolejnym etapem podróży była mała tradycyjna piwniczka zaprzyjaźnionego winiarza, prowadzącego 2-hektarową winnicę. Przy niemal każdym gospodarstwie winiarskim funkcjonuje „piwnica”, czyli pomieszczenie do produkcji, dojrzewania i prezentacji wina. Jeśli to możliwe, zagłębiona jest w zboczu, a jeśli nie - to po prostu wykopana. Piwnica to zwykle sklepione kolebkowo, długie pomieszczenie, w którym utrzymuje się temperatura 12°C, dająca możliwość kontroli procesu winifikacji. W tym właśnie miejscu odbywają się degustacje prosto z beczki. Można też nabyć wina, które szczególnie przypadły do gustu. Sympatyczna atmosfera i nieco wina ułatwiają wymianę poglądów.

Kolejną atrakcją była wizyta w winiarni braci Norek w Boreticach. Winifikacja odbywa się u nich w stalowych pojemnikach z płaszczem wodnym i miesadłem. Dzięki temu można uzyskać maksymalne wyekstrahowanie czerwonych winogron i uzyskać wina gęste, o ciemnej barwie, trudne do uzyskania inną metodą. Wina białe natomiast produkowane są w niskich temperaturach na specjalnych drożdżach fermentujących w chłodzie. Podczas dojrzewania są ochładzane, co ma na celu zachowanie świeżych aromatów, które mogą się ulotnić w cieple. Tu można było spróbować wino Nemburskie, Rulandskie Sede (Pinot gris), Muskat Morawski i Traminer, wszystkie o niesamowicie bogatym bukietcie.

W Boreticach, zamieszkałych przez zaledwie 1280 ludzi, znajduje się 260 piwnic prowadzących sprzedaż miejscowego wina. Wszyscy są tu bardzo przywiązani do tradycji. W roku 2000 w ramach promocji regionu winiarze założyli własną „republikę winiarską”, powołali prezydenta i władze republiki, a nawet armię (zmobilizowani mają stawiać się o oznaczonej godzinie w wyznaczonej... piwnicy). Organizują liczne imprezy winiarskie i folklorystyczne, na swoich granicach ustawili strażnice, zbudowali też kapliczkę poświęconą patronowi winiarzy, św. Urbanowi.

*Ciąg dalszy podróży nastąpi*

\* Dr **Marek Senator**, winiarz, właściciel winnic w Zielonej Górze i Kurowie Wielkim pod Głogowem.

*Dalszy ciąg ze str. 1*

### **Szczepy Zielonej Góry**

Zdecydowana większość wielkich win o światowej sławie produkowana jest jednak z niewielkiej grupy szczepów, uprawianych w Europie od wieków. Największe wina świata niezmiennie powstają z „wielkiej dziesiątki”, w której jest pięć szczepów czerwonych: Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Syrah, oraz pięć białych: Riesling, Chardonnay, Traminer, Sauvignon blanc i Muscat blanc. Cztery szczepy z tej „wielkiej dziesiątki” były uprawiane w Zielonej Górze: Pinot noir, Riesling, Traminer i Muscat blanc. Najcenniejszy spośród nich i owiany największą legendą - Pinot noir, czyli Blauer Spätburgunder - stanowił podstawę miejscowego winiarstwa.

Rozpowszechniony w literaturze niemieckiej pogląd, jakoby uprawę winorośli na Śląsku zapoczątkowali w połowie XII wieku osadnicy z Frankonii, nie znajduje potwierdzenia w faktach. Według prof. Józefa Kostrzewskiego badania archeologiczne wykazały istnienie winnic w Wielkopolsce, a konkretnie na obszarze grodu książęcego w Poznaniu, już w drugiej połowie X wieku. Chociaż powstawanie większych plantacji wydaje się mieć związek z rozpowszechnieniem chrześcijaństwa jako religii państwowej, wyniki badań archeologicznych wczesnośredniowiecznego osadnictwa na ziemiach polskich podważyły pogląd, jakoby znajomość uprawy drzew i krzewów owocowych była związana z działalnością klasztorów. Nasiona owoców znaleziono wśród materiałów paleobotanicznych z warstw wcześniejszych. Pestki winorośli spotyka się już powszechnie na XI-wiecznych stanowiskach archeologicznych w Gnieźnie, Gdańsku, Poznaniu i na Wawelu. Niewątpliwie jednak późniejszy rozwój uprawy winorośli związany był z potrzebami kultowymi, a pierwsze plantacje zakładano w dobrach kościelnych i klasztorach. Według Władysława Korcza najstarszym dokumentem potwierdzającym uprawę winorośli w Polsce jest bulla papieża Innocentego II z 1136 r. o uposażeniu arcybiskupstwa gnieźnieńskiego, w której mowa jest o winnicach w okolicy grodu płockiego i włocławskiego. W 1154 r. miano założyć winnicę na tzw. Górze Biskupiej w Krośnie Odrzańskim. Hugo Schmidt wspomina o dokumencie Henryka IV oleśnickiego z 14 października 1200 r., dotyczącym darowania miejscowej winnicy niejakiemu Tomasowi Todensachel. Wystawiony w 1203 r. dokument księcia Henryka I Brodatego reguluje obowiązki winiarzy (*cultores vineae*) w winnicach klasztoru trzebnickiego.

Mirosław Kuleba

(Fragment przygotowywanej do druku książki pt. „Ampelografia Zielonej Góry”)



Piwnice w Horních Vestonicach na Morawach

# Kto ma prawo do Zielonej Góry



W ostatnim czasie zielonogórskich winiarzy zaniepokoiły pojawiające się w prasie informacje o „zawłaszczeniu” przez tajemniczego osobnika, mieszkańca Berlina, nazwy „Wino Zielonogórskie”. A także kilku innych nazw win, związanych z regionem, jak np. „Wino Lubuskie” czy... „Lubuskie Wino”.

Prawdą jest, iż rzeczywiście ktoś złożył w Urzędzie Patentowym RP w Warszawie wnioski o zastrzeżenie takich znaków towarowych. Winiarze z Zielonej Góry, którzy zamierzają produkować wino zielonogórskie, mogą jednak spać spokojnie. Nikt im tego nie może bowiem zabronić.

Obowiązujące w tym zakresie prawo jest jasne. Wg ustawy z dnia 30 czerwca 2000 r. Prawo własności przemysłowej (Dz.U. z dnia 21 maja 2001 r.) znaki towarowe podlegają prawu pierwszeństwa - to znaczy prawo ochronne na znak towarowy uzyskuje ten, kto legitymuje się pierwszeństwem w jego zgłoszeniu bądź tylko używaniu. A wniosek o zarejestrowanie oznaczenia geograficznego „Wino Zielonogórskie” Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina zgłosiło do Urzędu Patentowego wcześniej, nim pojawił się sprytny „uzurpator”. Przynajmniej w przypadku tej nazwy rozstrzygnięcie Urzędu Patentowego może zapaść tylko na korzyść zielonogórskich winiarzy. Nawet gdyby z jakiegoś powodu stało się jednak inaczej, i tak każdy zielonogórski winiarz będzie mógł oznaczyć swój wyrób w sposób wskazujący na jego pochodzenie, a więc Zieloną Górę. Art. 20. ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2004 r., Nr 173, poz. 1807) mówi bowiem, że: „Przedsiębiorca wprowadzający towar do obrotu na terytorium RP jest obowiązany do zamieszczenia na towarze, jego opakowaniu, etykiecie lub instrukcji informacji w języku polskim zawierających: 1. firmę przedsiębiorcy i jego adres; 2. nazwę towaru”.

Jeśli zatem wino zostało wyprodukowane w Zielonej Górze, to właśnie taki zapis nie tylko powinien, ale zgodnie z prawem musi znaleźć się na etykiecie. Ewentualny posiadacz praw ochronnych do znaku towarowego „Wino Zielonogórskie” czy „Wino z Zielonej Góry” (bo i taką nazwę zastrzeżono) nie może tu skutecznie protestować, bowiem zgodnie z art. 156 Prawa własności przemysłowej: „Prawo ochronne na znak towarowy nie daje uprawnionemu prawa zakazywania używania przez inne osoby w obrocie oznaczeń wskazujących w szczególności na pochodzenie towarów”.

Natomiast problem miałby mieszkaniec Berlina, który zechciałby nazwać winem zielonogórskim trunki wytworzone z winogron zebranych poza naszym regionem winiarskim. Prawo tego zabrania: „Nie udziela się praw ochronnych na oznaczenia, których używanie może wprowadzać nabywców w błąd co do pochodzenia towaru” (art. 131.1. ustawy Prawo własności przemysłowej).



Takie logo zgłosili zielonogórscy winiarze do Urzędu Patentowego w charakterze oznaczenia geograficznego, nabywając tym samym prawo pierwszeństwa do nazwy „Wino Zielonogórskie”

(mk)

## Miejskie Centrum Edukacji Ekologicznej przy ZGKiM organizuje drugi cykl szkoleń - „Czwartki Winiarskie” co dwa tygodnie w czwartek o godz. 17.00

Sporządziła: Agnieszka Barczyk

Lp.	Data szkolenia	Nazwisko wykładowcy	Temat szkolenia
1	17 lutu 2005	mgr inż. St. Ostrowski, mgr R. Grad, dr M. Senator	Prezentacje Stowarzyszeń Winiarskich. Jakie winorośle wybrać do uprawy
2	3 marzec	K. Koziarska	Zajęcia praktyczne na winnicy przy Palmiarni
3	17 marzec	K. Koziarska	Produkcja wina - dla początkujących
4	31 marzec	mgr M. Kaszuba	Zakładanie i pielęgnacja winnicy
5	7 kwiecień	dr inż. K. Gajewski	Ochrona i nawożenie winnicy
6	21 kwiecień	prof. Grześkowiak	Wino, a zdrowie
7	5 maj	mgr inż. M. Kuleba	Rozwiązywanie problemów występujących na winnicy
8	19 maj	mgr R. Doganowski	O winie
9	2 czerwiec	mgr E. Roland, inż. A. Barczyk	Edukacja społeczności lokalnej dla reaktywowania tradycji winiarskich. Winorośl w Zielonej Górze jako element zieleni miejskiej
10	16 czerwiec	mgr inż. St. Ostrowski	

**winiarz**  
**ZIELONOGÓRSKI**

Histo o sniatorów w rolni i producentów wina.  
Adres korespondencji: Winiarski 4006 - 66 006 Zielona Góra  
tel. (656) 324 17 37 e-mail: [winiarz@poczta.onet.pl](mailto:winiarz@poczta.onet.pl)

Skład: Janina Barczyk-Górecka