



winiarz

ZIEŁONOGORSKI

PISMO PIANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 7 · LISTOPAD 2005

IV Targowisko Winiarskie

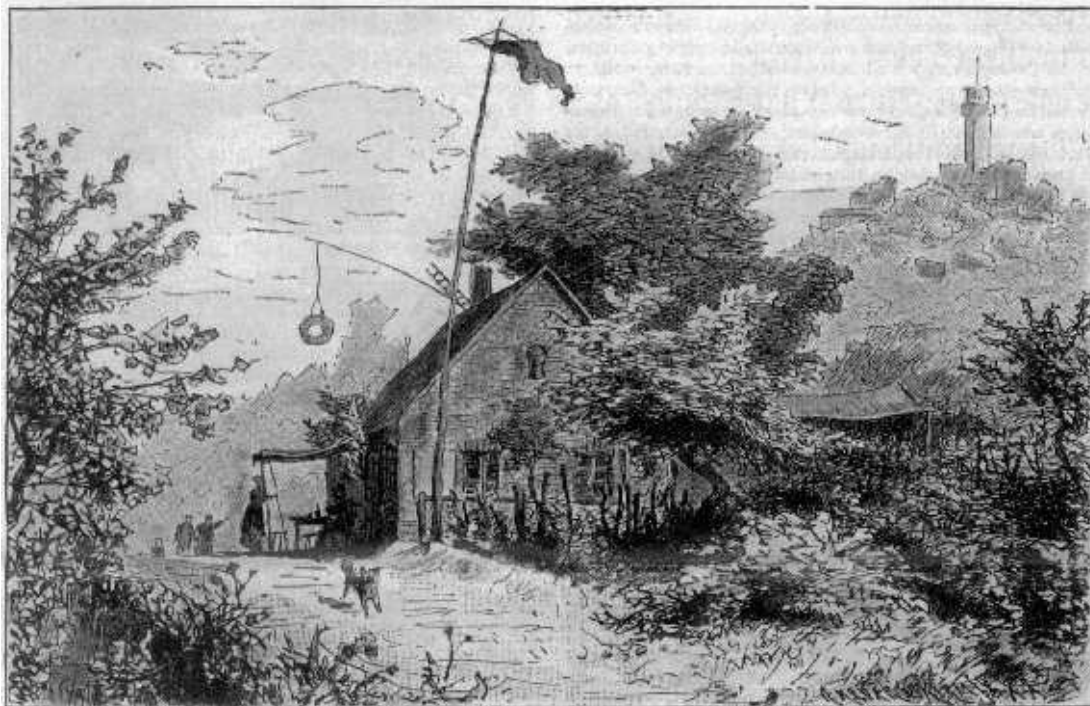
Jedną z ważniejszych imprez Święta Winobrania w Zielonej Górze było czwarte już Zielonogórskie Targowisko Winiarskie. Odbyło się 10 września w tradycyjnym miejscu - na placu przy Palmiarni, gdzie ustawiono kilkanaście stoisk. Zainteresowani mogli nabyć sprzęt do produkcji wina, sadzonki winorośli, literaturę fachową. Podobno - również zielonogórskie wino. Imprezę poprowadził z mikrofonem w ręku aktor zielonogórskiego teatru, Artur Belling, znawca win wszelkich. Wśród nabywców sadzonek winnych krzewów nie zabrakło pani prezydent

III Weinfest w Guben

Na zaproszenie zaprzyjaźnionych miłośników winiarstwa z niemieckiego Grano koło Guben 15 października delegacja zielonogórskich winiarzy wzięła udział w tamtejszych uroczystościach winobraniowych. Winnicę w Grano o powierzchni jednego hektara założono w miejscu, gdzie istniały winnice przed trzydziestu laty. Projekt grupy entuzjastów uzyskał spore dofinansowanie z funduszy unijnych. Winnicę obsadzono kilkoma podstawowymi szczepami (Riesling, Traminer, Ruländer, Blauer Spätburgunder) oraz eksperymentalnie kilkunastoma nowymi odmianami rezystentnymi. Pomieszczenia dawnej spółdzielni produkcyjnej zaadaptowano na potrzeby przetwórstwa. Gospodarstwo pokazał nam prezes gubińskich winiarzy, Helmut Moelle. Uroczystości na winnicy toczyły się przy śpiewach chóru a capella, beczułkach świeżego trunku o nazwie Sturm (Niemcy z upodobaniem piją kilkudniowy fermentujący moszcz) i stołach zastawionych swojskimi kanapkami ze smalcem i ogórkiem. Wieczorem odbyło się przyjęcie w sali widowiskowej w Guben, którego gwiazdami były dwie Królowe Jabłek: Anfelkörnigin Kathrin Lewandowski

I Winobranie w Świdnicy

Urząd Gminy Świdnica (tej pod Zieloną Górą) i Muzeum Archeologiczne Środkowego Nadodrza w tejże Świdnicy byli organizatorami pierwszego lokalnego święta winobraniowego. 8 października na spotkanie winiarzy w ogrodach renesansowego pałacu rodu von Kittlitz przybyło około osiemdziesięciu gości, z których niemal każdy podzielił się skarbami swojej piwnicy. Winiarzy, wśród których nie zabrakło prezesów obu zielonogórskich stowarzyszeń winiarskich Stanisława Ostrowskiego i Romana Grada, powitał wójt gminy Świdnica Adam Jaskuński (też winiarz). Bufet z grillem zapewniła firma gastronomiczna Waldemara Biela. Do tańca przygrywała kapela zielonogórskich filharmoników. Około północy niespodziankę sprawił wszystkim syn zielonogórskiej winiarki pani Sabiny Prędkiewicz - Ryszard, który odpalił piękną serię fajerwerków.



Wyszynek młodego wina pod wzgórzem Grünberghöhe. Drzeworyt Theodora Blätterbauera, 1909

Miroslaw Kuleba

Zakazany owoc

Zależy, jak liczyć... Jeśli od 1150 roku, tylko nie bardzo wiadomo, dlaczego - obchodziliśmy właśnie 855 święto Winobrania. Jeśli rachować lata od założenia miasta, czyli od roku pańskiego 1222 (też nie bardzo wiadomo, skąd ta data), Winobranie było zaledwie 783 z kolei. Jak by nie liczyć, tradycja jest stara i godna podtrzymania, przez nas i następne pokolenia.

Jednego na pewno nie warto kultywować: winobrania w Zielonej Górze bez zielonogórskiego wina. A takie właśnie zmuszeni jesteśmy świętować, bo przepisy prawne dotyczące wina i winiarzy mamy dzisiaj najgłupsze w dziejach miasta.

Przez wieki całe miejscowi winiarze walczyli o obniżenie haraczu, nakładanego na ich wyroby przez fiskus. Najpierw książęcy, kiedy to podatki od każdego dzbana wina zasilają skarbiec głogowskich Henryków, później cesarski, habsburski, na krótko - Kittlitzów z podzielonogórskiej Świdnicy, podniesionej niespodzianie do rangi miasta, wreszcie królewskiej kamery pruskiej. Różnych imano się sposobów, aby strumień srebrnych groszy i talarów, wyciekający z pękających od wina beczek, był jak najcieńszy. Zbiory zwykle były nieudane, przymrozki nieuniknione, szpaki i inne ptactwo nadzwyczaj żarłoczne, a wino zawsze kwaśne, zbyt tanie i nietrwałe. Za klęskami i stratami szły petycje do najmiłościwszego majestatu o obniżenie podatku i akcyzy. Choć wino, można domniemywać, było zwykle niczego sobie, skoro winnic przybywało.

Dalszy ciąg na str. 2

Mirosław Kuleba **Zakazany owoc**

My, winiarze, chcemy płacić podatki! Chcemy naszą produkcję, poszukiwaną na rynku, legalnie sprzedawać i uczciwie płacić należną państwu akcyzę. Nikt z nas nie chce, aby zakonspirowani urzędnicy z Urzędu Skarbowego i celnicy polowali na każdy kieliszek napełniony naszym winem. A tak właśnie działo się w Zielonej Górze Anno Domini 2005 w czasie święta Winobrania.

Desperaci sprzedawali wino wyprodukowane w swoich winnicach, ale wszyscy widzieliśmy czym to się skończyło: para urzędników skarbowych dokonała zakupu kontrolowanego u jednego z naszych kolegów, którego chwilę później postawiono pod ścianą. Wszyscy też rozumiemy, że mamy takie właśnie prawo, zdumiewa jednak ta urzędnicza gorliwość. Jeśli chodziło o to, żeby zielonogórską starówkę ogołocić w czasie Winobrania z zielonogórskiego wina, to cel został osiągnięty. Panu naczelnikowi urzędu skarbowego, który swoich kontrolerów nasał na winiarzy w dniu ich święta, proponuję jednak zrobienie prostego rachunku: ile kosztuje założenie jednego hektara winnicy, ile pieniędzy trzeba wydać każdego roku na jej uprawę, jaki plon można w zielonogórskich warunkach z tego arealu osiągnąć, ile wyłtoczyć wina, po ile to wino (nielegalnie) sprzedać - i ile do tego interesu dołożyć. To nie jakieś wielkie dziwo, że francuscy winiarze zagrozili pędzeniem z burgunda paliwa do aut.

A że to wszystko wyżej napisane dziwnie przypomina odwieczny lament zielonogórskiego winiarza, nękanego od zawsze przez podatkowego poborcę? Cóż, najlepszy to dowód, że winiarska tradycja Zielonej Góry żyje w najlepsze.

Mirosław Kuleba



Aneta Borkowska

Aneta Borkowska*

Czytając stare gazety...

W bibliotece Archiwum Państwowego w Zielonej Górze znajdują się roczniki zielonogórskich przedwojennych czasopism „Grünberger Tageblatt” i „Grünberger Wochenblatt” (zbiór nie jest kompletny). Lektura zachowanej prasy z lat trzydziestych dostarcza dużą ilość ciekawych informacji, dotyczących uprawy winogron w Zielonej Górze i okolicy. Zachowane roczniki „Grünberger Tageblatt” zawierają następujące ilości wzmianek i artykułów: rok 1932 - 17, 1933 - 10, 1934 - 24, 1935 - 18 (zachowało się tylko pierwsze półrocze) i 1936 - 13 (brak numerów od maja do sierpnia); „Grünberger Wochenblatt”: 1933 - 12 (zachowały się tylko numery od stycznia do marca), 1935 - 32 (brak numerów od lipca do września), 1936 - 52 (to rocznik najbogatszy w informacje z interesującego nas zakresu), 1937 - brak (zachowały się tylko numery od stycznia do marca) i 1938 - 15 (zachowało się tylko pierwsze półrocze). Są w tej liczbie i duże poważne artykuły historyczne, i obszernie o bieżąco-informacyjnym charakterze oraz małe krótkie wzmianki, typowe dla codziennej prasy. Wszystkie dostarczają bardzo interesującej i wszechstronnej wiedzy, pokazując nam, jak kształtowały się tradycje winiarskie Zielonej Góry.

Bogate odzwierciedlenie w prasie znajdowały dwie doroczne imprezy: Weinfest (Święto Wina, organizowane w połowie czerwca) i Weinlese (Winobranie, obchodzone od połowy września do końca października, zależnie od pory dojrzwania winogron). Gazety dokładnie informowały o ich przebiegu. Zamieszczały harmonogram towarzyszących imprez, a nawet informacje o winobraniowych pociągach specjalnych z Legnicy i Wrocławia, uruchamianych dla umożliwienia uczestnictwa w jesiennych festynach jak największej liczbie zainteresowanych.

Z artykułów historycznych za godne uwagi uważam dotyczące nie istniejącego dzisiaj Muzeum Winnictwa - Das Grünberger Wein-Museum (dodatek do „GW” z 27 września 1936 r., s. 1-2), „Unser Grünberg Weimuseum” (dodatek do „GW” z 22 i 29 maja 1938, s. 1-2) oraz o winiarni rodziny Raetsch, opublikowany z okazji 50 rocznicy jej założenia - „Fünzig Jahre Familie und Werk. Jubiläum im Hause Raetsch” („GW” nr 151, 1 lipca 1936, s. 3).

Gazety zamieszczały relacje z obrad winiarzy - „Grünbergers Winzer tagen ...” / „Tagung der Weinbauern” oraz informacje o konkursach na najlepszą winnicę roku wraz z prezentacją ich wyników. Styczniowy numer „Grünberger Wochenblatt” z 1933 roku informuje o nowych przepisach celnych, dotyczących składowania wina - „Die neue Weinlager - Zollordnung” („GW” nr 9, 11 stycznia 1933, s. 5).

Poza tym, zajmujący się uprawą winnic mogli znaleźć na łamach prasy praktyczne porady dotyczące zakładania i pielęgnacji winnic, nawożenia, oprysków oraz zwalczania chorób i szkodników winogron. Oba czasopisma zawierają także bogaty wybór reklam i ogłoszeń, dotyczących wyszynku wina oraz innych świadczonych przez winiarzy usług. A wśród zamieszczanych nekrologów odnaleźć możemy sylwetki znanych i zasłużonych zielonogórskich winiarzy.

* Mgr Aneta Borkowska, historyk z wykształcenia, jest kustoszem Archiwum Państwowego w Zielonej Górze.



Winieta tygodnika „Grünberger Wochenblatt”

Winorośl i wino w Zielonej Górze

okresie od średniowiecza do połowy XVIII wieku. Był to prawdopodobnie obszar niewielki, biorąc pod uwagę małą ilość mieszkańców Zielonej Góry. Postęp demograficzny oraz wyjątkowo korzystne warunki pogodowe w drugiej połowie XVIII wieku sprzyjały rozszerzaniu uprawy winorośli w Zielonej Górze. Stało się to możliwe pomimo licznych prób ograniczenia produkcji wina przez konkurencyjne piwowarstwo (w 1728 i 1730 roku piwowarzy potrafili doprowadzić do wydania przez Radę Miejską zakazu zakładania nowych winnic). Obszar winnic stale się powiększał. Wspomniane zakazy zostały formalnie zniesione dopiero w 1803 roku. Przypuszczać należy, że właściciele winnic nie respektowali wprowadzonych ograniczeń bez względu na kary, jakie mogły na nich spaść. Szczególnie korzystne dla rozwoju winnic było dziesięciolecie 1790-1800, w którym osiągnięte zostały wyjątkowo dobre plony winogron. Stąd też w 1800 roku ogólny obszar winnic w Zielonej Górze wynosił 2800 mórg brandenburskich (715 ha). Ten stan winnic utrzymał się w zasadzie do początku XX wieku. Nie posiadamy dokładnych statystyk wielkości winnic w samym mieście na przełomie XIX i XX wieku. Ogólnie podaje się jedynie, że w mieście i w powiecie Zielona Góra znajdowało się około 1400-1500 winnic. Na podstawie analizy planu Reichela z 1807 roku i mapy powiatu zielonogórskiego wykonanej około 1910 roku wysunąć można wniosek, że obszar winnic w Zielonej Górze w ciągu 100 lat nie uległ większym zmianom. Konkurencją dla winiarstwa stało się z czasem sadownictwo.

Utrzymanie i eksploatację winnic normowały specjalne przepisy. W XIX wieku obowiązywała zielonogórskich właścicieli winnic ustawa z dnia 21 czerwca 1797 roku wydana przez najwyższe władze Prus. Ustawa regulowała naukę i pracę w zawodzie winogrodnika. Jak w każdym rzemiośle, tak i w winiarstwie przewidywała ona trzyletni okres nauki, na zakończenie którego uczeń otrzymywał świadectwo dające mu uprawnienia majstra i umożliwiające podjęcie samodzielnej pracy. Cała nauka miała na celu przede wszystkim praktyczne zaznajomienie przyszłego winogrodnika z różnymi gatunkami krzewów winogron i umiejętnością ich pielęgnacji.

Czas pracy na winnicach podlegał również ścisłym przepisom. Prace prowadzone były w dwóch podokresach: pierwszym od Zwiastowania (25 III) do Michała (22 IX) i w drugim od Michała do Marcina (11 XI). W pierwszym podokresie dzień pracy liczył 12 godzin, w drugim 10 godzin. Za najważniejsze prace przy krzewach uznano przycinanie, wkopywanie palików i okrywanie krzewów na zimę. Wynagrodzenie za pracę zostało określone na 6 srebrnych groszy dla mężczyzn i 5 srebrnych groszy dla kobiet dziennie w pierwszym podokresie oraz odpowiednio 5 i 4,5 srebrnych groszy w drugim podokresie. Młodociani otrzymywali o 1 grosz mniej od mężczyzn. Majstrom płacono po 7 groszy.

Zielonogórskie winnice nie stanowiły zwartego obszaru i podlegały podziałowi na rewiry. Ich liczba w XIX wieku była zmienna (71 rewirów w 1807 roku, 64 - w 1830 roku oraz 59 - w 1865 roku). Administrowanie winnicami i oznaczanie początków dorocznego zbioru winogron normowały również specjalne zarządzenia. Jedno z nich zostało wydane w Zielonej Górze 17 listopada 1842 roku. Zarządzenie utrzymywało dotychczasowy podział winnic na rewiry. Każdy rewir posiadał swojego kierownika, wybranego spośród właścicieli winnic. Jego obowiązkiem było przekazanie zarządzeń innym właścicielom winnic i czuwanie nad ich wykonaniem. Osobny paragraf stanowił, że z powodu rosnących kradzieży owoców i palików do winnych krzewów winnice muszą być przez cały rok strzeżone przez strażników. Strażnicy mieli zachować szczególną czujność w okresie dojrzewania gron. Kosztami utrzymania strażników w całości obciążano właścicieli winnic. Termin winobrania, w myśl zarządzenia, ustalały władze miejskie. Osoba, która zdecydowałaby się na złamanie zarządzenia i zaczęła zbiór winogron przed ogłoszonym terminem zbioru, narażała się na karę od 1 do 5 talarów grzywny. Jako uzasadnienie takich obostrzeń podano konieczność dbałości o jakość wina.

Elementem charakterystycznym w Zielonej Górze były domy na winnicach. Tego rodzaju budowle pojawiły się w XVIII wieku i posiadały początkowo czysto użytkowy charakter. Były to zarówno małe drewniane szopy, przeznaczone do przechowywania narzędzi ogrodniczych jak i większe budynki, w których ustawiano drewniane kadzie służące do wytlaczania soku przez miażdżenie gron bosymi stopami. Trzymano w nich także prasy do wina i beczki z dojrzewającym trunkiem. Jak wynika z zapisów Reichela na planie miasta z 1807 roku, na winnicach znajdowało się wówczas 726 domków, suszarni i pras do wina. Stan ten utrzymał się do 1865 roku, kiedy to w rejestrach katastralnych odnotowano, że na winnicach znajduje się 697 domków ogrodniczych i 29 pras do wina. O ile liczba domków ogrodniczych w latach 1807-1865 utrzymała się w zasadzie na tym samym poziomie, to w latach 1865-1910 uległa zmniejszeniu o 152 domki. W znacznej mierze było to spowodowane rozwojem budownictwa mieszkaniowego i przebudową części domków ogrodniczych na domy mieszkalne.

Według Bergmüllera w 1800 roku pracowało w Zielonej Górze 61 winogrodników (Winzer). Ta liczba jednak nie pokrywa się z liczbą właścicieli winnic. W Zielonej Górze nie było dużych upraw winnic. Ujmując rzecz statystycznie, skoro w pierwszej połowie XIX wieku na 726 właścicieli domków winiarskich, suszarni i pras przypadało 715 ha winnic, to na jednego właściciela winnicy przypadało 1 ha gruntów. Można przyjąć założenie, że domków ogrodniczych nie posiadali jedynie drobni właściciele produkujący wina na własny użytek. Działki winiarskie posiadała liczna rzesza rzemieślników, którzy traktowali winiarstwo na równi z wykonywanym rzemiosłem lub jako produkcję uboczną. W publikacji Hugo Schmidta znajdujemy informacje, że w 1850 roku w wielkim święcie z okazji 700-lecia zielonogórskich winnic uczestniczyło 1300 winogrodników i winogrodniczek, w większości z sąsiednich wiosek, zwłaszcza z wsi kameralnych. Liczba 726 właścicieli winnic liczących się w Zielonej Górze wydaje się tym bardziej przekonywująca, że w 1865 roku zarejestrowanych było w matrykułach katastru zielonogórskiego 1205 właścicieli wszystkich gruntów, od których naliczany był podatek gruntowy.

Tradycja uprawy winorośli w Zielonej Górze sięgała czasów średniowiecza. Pierwsze winnice były zakładane od strony północnej, a od XIV wieku także na stokach południowych wzgórz zielonogórskich. Brakuje statystyk dotyczących obszaru jaki zajmowały winnice w



Dom winiarski lekarza powiatowego dr. Theodora Meyera, dzisiaj ul. Zakręt 2 (ze zbiorów Z. Bujkiewicza)

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

WINOBRANIOWE GODY



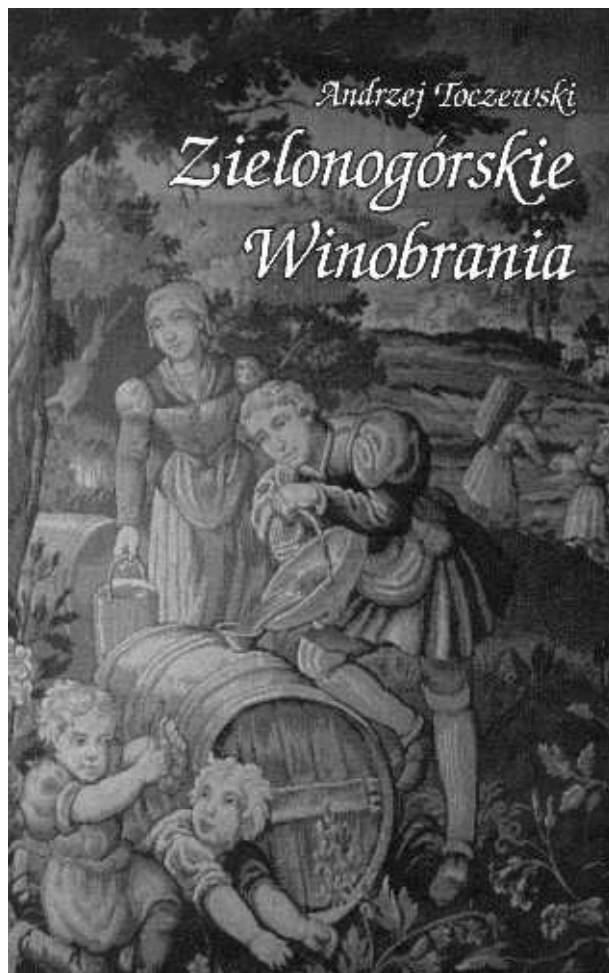
Prof. Andrzej Toczewski

część ikonografii, pochodzącej ze zbiorów muzealnych i prywatnych kolekcji, nie była dotąd publikowana.

Wydawcą jest Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Ziemi Lubuskiej. Książka ukazała się w dwóch wersjach językowych, polskiej i niemieckiej; ta ostatnia nosi tytuł „Die Grünberger Weinlesen”.

Andrzej Toczewski jest autorem licznych artykułów prasowych dotyczących historii regionu, w roku 2001 opublikował książkę „Tradycje zielonogórskiego winiarstwa” (wydawca: MUzeum Ziemi Lubuskiej”)

Jedną z trzech ważnych książek, jakie trafiły do rąk czytelników w czasie tegorocznych Dni Zielonej Góry, jest monografia „Zielonogórskie winobrania” prof. dr. Andrzeja Toczewskiego. Autor, dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej i wykładowca Uniwersytetu Zielonogórskiego, opisuje tradycje winobraniowych godów, dorocznego święta winiarzy dawnego Grünberga i dzisiejszej Zielonej Góry. Panorama barwnych korowodów przewija się przez wieki, od daty urzędowego ustanowienia święta w roku 1852 po czasy współczesne. Książka jest bogato ilustrowana, przy czym spora



Przemysław Karwowski

III Konkurs Win „Winobranie 2005”

Do oceny zgłoszono 81 butelek win, wytworzonych przez zielonogórskich winiarzy. W poszczególnych kategoriach zwyciężyli:

Wina białe deserowe

1. Zbigniew Trojan, wino rocznika 2004
2. Zygmunt Prętkowski, wino r. 2003
3. Zbigniew Kaczmarek, wino r. 2003

Wina białe półwytrawne

1. Jerzy Gałązka, wino r. 2004
2. Bogumił Jankowski, wino r. 2003
3. Eugeniusz Marciniak, wino r. 2004

Wina czerwone deserowe

1. Karol Kłos, wino r. 2004
2. Henryk Walczykiewicz, wino r. 2001
3. Jarosław Lewandowski, wino r. 2004

Wina czerwone półwytrawne

1. Janusz Draga, wino r. 2004
2. Jerzy Gałązka, wino r. 2003
3. Jarosław Lewandowski, wino r. 2004

Wyróżnienia:

1. Marcin Chromiński, wino czerwone półwytrawne, 2004
2. Mieczysław Tracewski, wino czerwone deserowe, 1985
3. Zenon Zygielewicz, wino czerwone półwytrawne, 2004
4. Włodzimierz Kruczkowski, wino białe półwytrawne, 2003
5. Lesław Bławuciak, wino białe półwytrawne, 2004
6. Stefan Wijatyk, wino białe półwytrawne, 2003

Poza konkursem, jako że nie były to wina gronowe, wyróżniono Pawła Grosse za wino z wiśni rocznik 2003, Kazimierę Maj za wino porzeczkowe rocznik 1984 i pana Trubiłowicza za wino owocowe rocznik 2005.

Marek Senator

Konkursowe dylematy

Wino powstawało przez tysiąclecia doświadczeń pokoleń winiarzy. Włączono je jako stały ważny fragment kultury do życia wielu społeczeństw. Również w wielu religiach winorośl funkcjonuje jako symbol życia i odrodzenia.

W Polsce tradycje uprawy winorośli i cała otoczka kulturowa zanikła. Jeżeli chcemy przywrócić ten element kultury europejskiej do naszego życia, to musimy zacząć wytwarzać wino.

Na konkurs zgłoszono 81 butelek różnych trunków. Cieszy tak duże zainteresowanie. Tylko jednak kilka z nich można nazwać winami gronowymi.

Po pierwsze, wino robi się z soku winogronowego lub zmielonych winogron. To, co nam przedstawiono, miało w swym składzie winogrona, buraki (cukier buraczany) oraz mniejszą lub większą ilość wody. W zależności od umiejętności winiarza, w lepszej wersji smakowało jak woda z alkoholem zabarwiona sokiem owocowym, a w gorszej - jak likier winogronowy.

Uważam, że jeśli ktoś chce eksperymentować, to najpierw powinien opanować podstawową, klasyczną metodę produkcji. Inaczej powstaje wyrób winopodobny. I nie mogą być wytłumaczeniem stwierdzenia: „ja takie lubię”, „wszyscy takie piją” lub „u cioci na imieninach wszystkim smakowało”. Postawione obok innych butelek - razi.

Moszczu winogronowego w żadnym przypadku się nie rozcieńcza. Jeśli ktoś chce więcej wina, niech dosadzi winorośl. Przecież tak łatwo ją rozmnożyć. Wino musi mieć „kręgosłup”, bazę smaku. Stanowią ją naturalne składniki moszczu: kwasy organiczne, taniny, pektyny, gliceryna, sole mineralne. Rozcieńczenia tych składników nie skompensuje dodatek cukru.

Zapytałem na Morawach zaprzyjaźnionego winiarza o to, kto kontroluje czy nie rozcieńczają wina. „Nikt - odpowiedział. - Co ja zrobię z dużą ilością kiepskiego wina? Nikt go nie kupi”.

Drażni mnie słodzenie wina. Dosładzanie moszczu winogronowego w krajach klimatu chłodniejszego (Anglii, Luksemburgu, dorzeczcu Mozeli) dopuszczalne jest maksymalnie o 4 punkty procentowe. To pozwala uratować produkcję w gorszych latach.

W 2005 roku, we wrześniu, w zależności od odmiany stężenie cukru w gronach wynosiło od 17 do 25%. A przecież przy ładnej jesieni winogrona będą jeszcze dojrzewać i dodatek cukru będzie zbędny.

Z 22% cukru w jagodach można osiągnąć 11,5 do 12% alkoholu w winie. I dla win naszego regionu uważam to za optimum. Takie stężenie alkoholu harmonijnie współgra z ekstraktem i kwasowością win środkowoeuropejskich.

Dodanie większej ilości cukru może powodować dwa zjawiska: jeśli nie przekroczono stężenia cukru 26%, to powstaje mocne wino (17-18%) o silnie uwydatnionym smaku alkoholowym nie pasującym do reszty składników; a jak stężenie cukru jest większe - drożdże nie mają szans na jego przerobienie i cukier pozostaje w winie. Jedna i druga sytuacja źle świadczy o winiarzu. To nie konkurs na jak najsilniejszego „mózgotrzepa”.

Posłodzenie wina często ma na celu zamaskowanie jego wad. Słodkie wino jest gęstsze, pozornie lepsze, ale to oszustwo mające na celu ukrycie rozcieńczenia moszczu wodą. Uważam, że takie wina powinny być w konkursach winiarskich natychmiast dyskwalifikowane. W winiarskim świecie normą jest wino wytrawne, zawierające 6-9 g cukru na litr.

Tak zwane wino deserowe powstało na zapotrzebowanie naszego rynku klientów, przyzwyczajonych z powodu zaniku tradycji do słodzonych win owocowych. Chcąc powrócić do kręgu kultury europejskiej, musimy jednak przypomnieć sobie o tym, jak się robi normalne wino.

Oczywiście, są słodkie wina gronowe. Produkuje się je również z soku winogronowego. Zagęszczony jest on jednak poprzez podsuszanie winogron lub wymrażanie. Wtedy stężenie cukru wzrasta, wszystek cukier nie może być przerobiony przez drożdże, i pozostaje w winie. Ale zagęszczają się i inne składniki, potęguje się także aromat. Otrzymane wino jest harmonijne. Niestety, z powodu niskiej wydajności bardzo rośnie jego cena. Z polskich producentów nie znam jeszcze nikogo zdolnego do skutecznej produkcji słodkiego wina gronowego.

Kolejnym, bardzo często występującym w winach konkursowych zjawiskiem, jest zbrunatnienie wina - łatwo zauważalne w winach białych, również często występujące w czerwonych. Dyskwalifikuje wino do spożycia. Wada ta powstaje w wyniku nieodpowiedniego przechowywania wina. Moszcz wina białego nie powinien stykać się ani z powietrzem, ani z żelazem czy cynkiem. Po ustaniu burzliwej fermentacji, kiedy wina nie chroni przed powietrzem wydzielający się dwutlenek węgla, trzeba je troskliwie chronić przed tlenem. Butla musi być napełniona po sam korek.

Wino jest strukturą żywą. Zawiera drożdże i bakterie. Musi być przechowywane w chłodzie. Dobrze jest 12 stopni Celsjusza, maksymalnie 15. Inaczej się zepsuje. Przechowywane w temperaturze pokojowej do wiosny, straci lekki owocowy, orzeźwiający smak i zacznie smakować rodzynekami i „zalatywać” acetonem. To nie jest zaleta. Większość win w konkursie tak właśnie smakowała.

W części win wyczuwalne było zaoctowanie. W łagodniejszej formie wyczuwalne jako posmak acetonu, przy bardziej zepsutych winach smak octu był wyraźny.

Wino zrobić można z każdego owocu i z wielu warzyw. Ale w krajach winiarskich wino robi się z winogron. Wiele prezentowanych win zrobiono nie z winorośli europejskiej *Vitis vinifera*, ale z winorośli amerykańskiej *Vitis labrusca* lub z krzyżówek tych odmian. W smaku tych win silnie wyczuwalne są smaki malinowe, truskawkowe czy czarnej porzeczki. Uprawa wielu tych odmian w krajach winiarskich jest zakazana. Te dominujące aromaty dla ludzi pijących wina klasyczne są nie do przyjęcia. I tu istnieje konflikt pomiędzy producentami sadzonek, oferujących łatwe w uprawie odmiany mieszańcowe, a winiarzami. Obecnie nie ma już problemu z nabyciem odmian winorośli szlachetnej z paszportem roślinnym. Jej uprawa jest trudniejsza niż mieszańca, ale wino jest zdecydowanie lepsze. Powinna powstać zrobiona przez nas samych uczciwa, rekomendowana lista odmian - inna dla działkowców, inna dla gospodarstw agroturystycznych, jeszcze inna dla próbujących robić wino.

Z uwag technicznych mam zastrzeżenie co do opakowań. Odmoczenie butelki i usunięcie nalepki to tylko kilka minut pracy. Nie wszystkim się chciało.

Może powstanie nowy zielonogórski zwyczaj częstowania przyniesionym winem przybyłych gości, tak jak to miało miejsce na tegorocznym konkursie. Przewidując w przyszłym roku jeszcze większą ilość prezentowanych win, uważam, że formuła naszego konkursu powinna być inna:

- każdy z członków komisji powinien spróbować każdego wina;
- czasu musi być dość na przedstawioną ilość win; w tym roku konkurs zaczął się chyba zbyt późno;
- musi być przygotowane zaplecze: druki konkursowe, podział kategorii win. Nie odpowiada mi obecny podział, ponieważ poziom win był bardzo zróżnicowany, a wygrały w sumie te same osoby, co poprzednio. Powinniśmy wprowadzić kategorię „amatorską” i „zawodową”. Wina „deserowe” - zepsute dodatkiem cukru - powinny być natychmiast przesuwane do kategorii amatorskich. Kryteria oceny win w przyszłym konkursie powinny być wcześniej przedstawione w „Winiarzu”.

Bardzo dobrze, że chcemy się spotykać, porównywać swoje wina. To jedyna droga nauki. Celem takich konkursów ma być wymiana doświadczeń. Trzeba przynieść swoje wino, dać je do spróbowania i grzecznie wysłuchać tego, co mają inni do powiedzenia. Dlatego niedługo powinno się odbyć spotkanie, na którym będziemy mogli porozmawiać, przygotować się do następnego konkursu i nacieszyć się naszymi winami.



W starych piwnicach winiarskich każdego roku rozrasta się specjalna pleśń

Mirosław Kuleba

POMNIK PAMIĘCI



Georg Beuchelt

W pierwszy listopadowy wieczór wędrowałem przez tonącą w powodzi żółtych liści nekropolię, która niegdyś była dumą miasta. Cmentarz Zielonokrzyżowy uważany był za jeden z piękniejszych na Dolnym Śląsku. Dla mnie to miejsce,

zapamiętane z dzieciństwa, napełnione migotliwym światłem zniczy na osieroconych grobach, pozostanie na zawsze cmentarzyskiem, chociaż dzisiaj zamieniono je w park.

Cmentarz „Grüner Kreuz” już nie istnieje. Szczęśliwie przetrwał jednak, niczym symbol, jego wspaniały relikw: mauzoleum Georga Beuchelta, jednego z najbardziej zasłużonych zielonogórczan w całej historii miasta.

Przypomnijmy: Georg Beuchelt (1852-1913) stworzył największe przedsiębiorstwo przemysłu metalowego i maszynowego w Grünbergu, jedno z największych tego typu w Rzeszy - znane zielonogórczanom jako późniejszy „Zastal”. Produkował stalowe konstrukcje mostów i hal dworcowych, urządzenia i wagony kolejowe, wieże ciśnień, wznosił konstrukcje żelbetowe, konstruował samochody ciężarowe. Jego dziełem jest wiszący most Królewski we Wrocławiu, mosty w Hamburgu, Szczecinie, Frankfurt nad Odrą, Berlinie, Krośnie Odrzańskim, dworce kolejowe w Poznaniu i Rostocku, linia kolejowa Damaszek - Bagdad. Przemysłowiec nie tylko dał pracę kilku pokoleniom mieszkańców miasta i okolicznych wsi - zadbał także o ich dusze.

Kiedy zmarł w wieku 61 lat, jego siostra i spadkobierczyni Liddy Beuchelt zbudowała, realizując zapis testamentowy, kościół ewangelicki nazwany Erlöserkirche, dzisiaj pod wezwaniem Najświętszego Zbawiciela.

Beuchelt miał również zasługi dla zielonogórskiego winiarstwa. Jako deputowany w latach 1907-1910 do parlamentu Rzeszy Niemieckiej, Reichstagu, wygłosił w roku 1907 pamiętną mowę dotyczącą postulowanych przez winiarzy Grünberga zmian w ustawie winiarskiej.

Reprezentacyjny grobowiec tego zacnego człowieka przetrwał dziejową zawieruchę, stając się kamiennym symbolem przeszłości. Dewastowany przez bywalców parku, może nieświadomych, że ziemia kryje tam szczątki znakomitego obywatela miasta. Kiedy tu przyszedłem w dzień Wszystkich Świętych, aby zapalić świecę, w rotundzie mauzoleum płonęły jednak dwa znicze. Ktoś pamiętał.

Może warto zadbać o tę budowlę, kapliczkę otoczoną antyczną kolumnadą, niosące pamięć nie tylko o Georgu Beuchelcie, ale też o przeszłości tego miejsca - zniszczonego na polityczny obstalunek i nazwanego, bez większego sensu, Parkiem Tysiąclecia. Niech będzie jeszcze jednym pomnikiem przeszłości miasta.



Mauzoleum G. Beuchelta na terenie Parku Tysiąclecia, dawnego cmentarza Grüner Kreuz

Bachus zwyciężył!



Roman Grad,
prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia
Plantatorów Winorośli i Producentów Wina

Wśród wielu wystawców na Międzynarodowych Targach Turystycznych Tour-Salon 2005 w Poznaniu, w pawilonach Międzynarodowych Targów Poznańskich znalazło się również stoisko województwa lubuskiego. Lubuszanie zaprezentowali folklor Regionu Kozła, piwo z browaru w Witnicy oraz winiarskie tradycje Zielonej Góry. Te ostatnie reprezentował osobiście Bachus w asyście Bachantek. Roman Grad, winiarz z podzielonogórskiego Starego Kisielina, przeprowadził pokaz wytłaczania moszczu z winogron pochodzących z winnicy Mirosława Kuleby w Świdnicy. Tłoczeniu moszczów towarzyszyła degustacja zielonogórskich win, która przyciągnęła tłumy spragnionych gości. Wszystkie te atrakcje zaowocowały przyznaniem województwu lubuskiemu pierwszego miejsca za najlepsze stoisko na targach.





Winiarze zastawili stoły własnym, przednim winem



Nad całością czuwał prezes Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, Stanisław Ostrowski (w głębi)



Winobranie



Największym powodzeniem cieszyły się miody warzone przez Marka Senatora



Prezes Roman Grad i wójt Adam Jaskulski ustalili zgodnie, że za rok w Świdnicy odbędzie się kolejne Winobranie

W Świdnicy



Imprezę zakończyły chóralne śpiewy



Okolo północy jedni jeszcze tańczyli, inni już poszli spać

Fotoreportaż Przemysława Karwowskiego

Konferencja Winoroślarska

Święta Wina. Tematem konferencji był „Stan i perspektywy rozwoju winoroślarstwa w Polsce”.

Po uroczystym otwarciu, w którym wzięli udział przedstawiciele lokalnych władz i organizacji społecznych, referat „Historia uprawy winorośli i winiarstwa nad Odrą” wygłosił prof. dr hab. Rościsław Żerelik z Uniwersytetu Wrocławskiego. Ten rys historyczny dał bogaty obraz popularności uprawy winorośli i produkcji wina w dawnych czasach. Oczywiście Zielona Góra i jej okolice wymieniane były często. Do teraźniejszości wróciliśmy za sprawą dyrektora Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, Romana Andrzeja Śniadego, który mówił o roli Nadodrzańskiego Centrum Uprawy Winorośli, utworzonego niedawno przy wrocławskim DODR, w popularyzacji i reaktywowaniu uprawy winorośli przez plantatorów i gospodarstwa agroturystyczne na Dolnym Śląsku.

W zagadnienia ustawodawstwa związanego z uprawą winorośli i produkcją wina wprowadził Jarosław Oko z oddziału DODR w Świdnicy. Natomiast praktyczne doświadczenia w uprawie winorośli właściwej i technologii produkcji win zdobyte w ekologicznym gospodarstwie rolnym przekazał Grzegorz Nowakowski, zastępca dyrektora d/s rozwoju winnicy pana Lecha Jaworka w Miękinia. W zagadnienia związane z uprawą winorośli pod osłonami wprowadził Wojciech Kowalewski z winnicy „Kinga” w Starej Wsi koło Nowej Soli. O innych formach amatorskiej i towarowej uprawy winorośli, szczególnie w gospodarstwach agroturystycznych, mówił Leszek Telatyński, właściciel szkółki winoroślarskiej. Część programową zakończył referat Joanny Laskowskiej, która poinformowała o kolekcji winorośli w Stacji Oceny Odmian w Zybyszowie koło Wrocławia. Konferencję zamknęła dyskusja panelowa pod hasłem „Między nami, praktykami”.

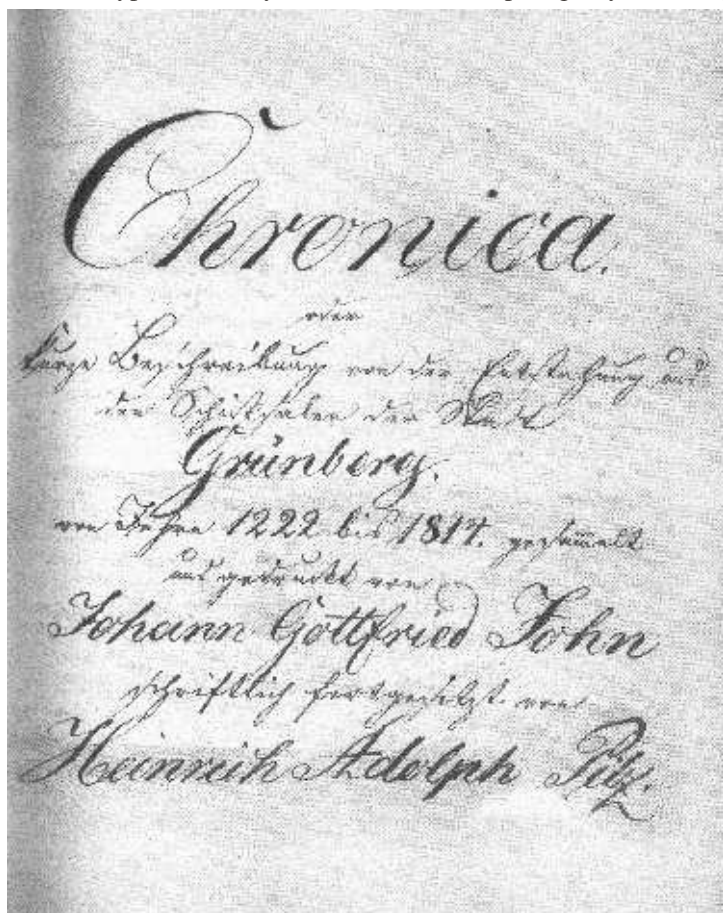
Ciekawa była, między innymi, wypowiedź o uprawie winorośli w województwie świętokrzyskim, a także przemyslenia Władysława Deptuły, właściciela Specjalistycznego Ogrodnictwa Uprawy Winorośli „DEWIN” w Pieszkowie koło Lubina.

Organizatorzy umożliwili uczestnikom konferencji obejrzenie w miejscowym muzeum słynnego „Skarbu Średzkiego”, z niebywałej urody królewską koroną, przystrojoną złotymi orłami i cennymi klejnotami. Kolejną atrakcją było zwiedzanie winnicy w Miękinia i degustacja produkowanych tam trunków.

Winnicę założono w 2000 roku. Dzisiaj obejmuje obszar około 16 hektarów, na których uprawia się 35 odmian winorośli. Od roku przygotowywane są sadzonki z własnych upraw. Winnica prowadzi sprzedaż sadzonek szcepienych na podkładach SO4, 5BB i Riparia Gloire. Jednocześnie rozpoczęto odtwarzanie szcepów winorośli, które były

uprawiane na terenie Dolnego Śląska przed 1945 rokiem. W tym celu poszukuje się starych, nawet zdziczałych krzewów, aby odtworzyć odmiany znane kiedyś na tych terenach.

Zwiedzający winnicę przyglądali się sposobowi prowadzenia krzewów, a także sprawdzali organoleptycznie niektóre odmiany. Następnie zwiedzili halę, gdzie odbywa się fermentacja, kontrola i zlewanie wina. Na koniec zaproszono wszystkich na degustację ostatnio wyprodukowanych win, a także miodu pitnego wytworzonego na bazie wina i soków winogronowych.



Kronika Zielonej Góry

Z okazji tegorocznego święta Winobrania zielonogórski rynek księgarski wzbogacił się o ważną publikację - „Kronikę Zielonej Góry”, obejmującą dzieje miasta z lat 1222-1881. Jest to dzieło wyjątkowe - ma bowiem dwóch autorów i w oryginale składa się z dwóch części, drukowanej i rękopiśmiennej, które powstały niezależnie od siebie. Część wydana drukiem w roku 1816, autorstwa Johanna Gottfrieda Johna, uzupełnił następnie o zapiski z lat 1816-1881 Heinrich Adolph Pilz. Dla amatorów winiarstwa szczególnie interesujący będzie zapewne fakt, że Pilz był winiarzem i jego zainteresowania skupiają się głównie na tym właśnie aspekcie dziejów miasta. Obie kroniki przetłumaczył z języka niemieckiego, opracował i opatrzył przypisami Jarosław Kuczer, pracownik naukowy Uniwersytetu Zielonogórskiego, a wydała w bardzo starannej szacie graficznej Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna w Zielonej Górze.



GRÜNBERGER winzer

NR 7 • NOVEMBER 2005



Ella Mielcarek, Nowy Kisielin

Sehnsucht nach meinem Grünberg

Fern im Osten, fern in Schlesien -
da war einst mein Heimatland.
Grünberg, Du und Deine Reben
waren einmal Weltbekannt.

Wo an der Grünbergshöh das Häuschen
meiner lieben Eltern stand
und davor ein Blumengärtchen
ja da war mein Heimatland.

Wo mein Mütterlein mich lehrte
früh und abends ein Gebet,
wo vorm Fenster in der Stube
noch mein Kinderbettchen steht.

O, ich denk in weiter Ferne,
oft und gern an Dich mein Glück,
meiner Jugend schönsten Jahre
lies ich dort bei Dir zurück.

Doch einst kommt der Tag, der Freude
das ich Dich noch einmal seh,
Grünberg Dich, Du meine Heimat,
Rathaus, Kirchen, Grünbergshöh.

Einmal werd ich Euch grüssen,
all ihr Häuschen gross und klein,
Türme, Wege, Gäschen, Strassen,
schliess ich in mein Herzen ein.

Und dann wieder abschied nehmen
von Dir, Du mein Heimatland,
von Dir, Grünberg, Deinen Reben
und vom stolzen Oderstrand.



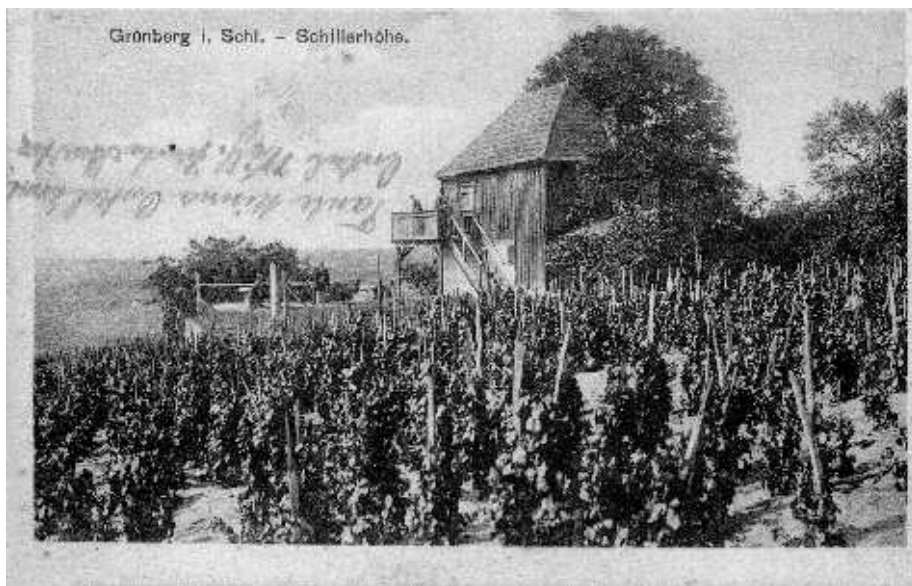
Theodor Behn

Weinbrennerei Heinrich Raetsch, A.G.*

Erst im Anfang der 1880er Jahre entstanden die ersten deutschen Cognacbrennereien. In dieser ersten Entwicklungszeit der deutschen Weinbrennerei, im Jahre 1886 gründete der am 19. April 1853 zu Grünberg in Schlesien geborene **Heinrich Raetsch** eine Cognacbrennerei unter der Firma seines Namens in seinem Geburtsort.

In Grünberg wurde schon damals seit mehr als 700 Jahren der Weinbau auf mehreren tausend Morgen großen Flächen betrieben, nachdem in der Mitte des 12. Jahrhunderts fränkische Ansiedler die Rebe aus ihrer Heimat mitgebracht hatten. Das Grünberger Weinbaugebiet war weit und breit bekannt und es zeigte sich später, daß gerade der Grünberger Wein zur Cognacbrennerei hervorragend geeignet war. Es lag also nahe, hierorts eine Cognacbrennerei zu gründen.

Die Wiege des Unternehmens stand in einem in der Grünstraße gelegenen einstöckigen Haus. Die Fabrikationsräume wurden alsbald nach der Fabrikstraße verlegt, aber auch diese Räume erwiesen sich nach wenigen Jahren infolge günstiger Entwicklung des Geschäfts unter der zielbewußten Leitung seines Inhabers bereits als zu klein. In frischer Unternehmungslust kaufte Heinrich Raetsch, ser weitblickende Gründer und Förderer des Unternehmens, das heutige große Grundstück der Firma in bester Lage an der zum Bahnhof führenden Bismarckstraße, das damals noch ein Weinberg war. Hierdurch wurde bauland geschaffen und in den Jahren 1894/95 ein stattlicher Fabrikneubau mit großen Kellereien aufgeführt. Die Cognac - Brennerei entwickelte sich zusehends. Schon 1898 erfolgte ein Erweiterungsbau.



Dom zielonogórskiego zrzeszenia winiarzy na wzgórzu Schillerhöhe (rejon al. Słowackiego), ok. 1932 r.
Ze zbiorów Remigiusza Jankowskiego

Die Wiege des Unternehmens stand in einem in der Grünstraße gelegenen einstöckigen Haus. Die Fabrikationsräume wurden alsbald nach der Fabrikstraße verlegt, aber auch diese Räume erwiesen sich nach wenigen Jahren infolge günstiger Entwicklung des Geschäfts unter der zielbewußten Leitung seines Inhabers bereits als zu klein. In frischer Unternehmungslust kaufte Heinrich Raetsch, ser weitblickende Gründer und Förderer des Unternehmens, das heutige große Grundstück der Firma in bester Lage an der zum Bahnhof führenden Bismarckstraße, das damals noch ein Weinberg war. Hierdurch wurde bauland geschaffen und in den Jahren 1894/95 ein stattlicher Fabrikneubau mit großen Kellereien aufgeführt. Die Cognac - Brennerei entwickelte sich zusehends. Schon 1898 erfolgte ein Erweiterungsbau.



Heinrich Raetsch

Im April 1898 nahm der Inhaber der Firma seinen Sohn **Curt Raetsch** zu seiner Entlastung ins Geschäft.

Im August 1899, in der Blüte der Mannesjahre im Alter von 46 Jahren, rief der Tod den Gründer der Firma ab. Die Firma ging auf seine Erben, Frau Antonie Raetsch und ihre Söhne Curt und Carl Raetsch, über. Im April 1902 trat **Carl Raetsch** ins Geschäft ein und übernahm zusammen mit seinem Bruder - beide noch im jugendlichen Alter - die Geschäftsleitung. Im August 1911 schied Frau Antonie Raetsch, die allzeit beratend und tatkräftig zur Seite gewesene Mitbegründerin und Mitinhaberin, durch Tod aus.

Die Pflege der väterlichen Tradition, nur Qualitätsware auf den Markt zu bringen, waren im Verein mit eisernem Fleiß die Faktoren, das Werk seit dem Tode des Gründers in unveränderter Weise auf der Bahn des Aufstiegs zu erhalten. Sowohl im Jahre 1903 als auch 1904 mußten weitere Räume durch umfangreiche Neu- und Anbauten geschaffen werden.

Inzwischen waren in der Cognacbrennereibranche einschneidende Ereignisse eingetreten. Der deutsche Cognac hatte in den vergangenen Jahrzehnten die französische Konkurrenz immer mehr verdrängt, nicht zuletzt durch zollpolitische Unterstützung der deutschen Cognacbrennereien seitens der damaligen Regierung dank der zielbewußten Bestrebungen des inzwischen entstandenen Verbandes der Deutschen Cognacbrennereien. Hierdurch und durch den Rückgang

des deutschen Weinbaues infolge der rasch zunehmenden Industrialisierung des Deutschen Reiches, worunter besonders die Pflege des Grünberger Weinbaues litt, kam die Verarbeitung von Grünberger Weinen in Fortfall. Seit Anfang des laufenden Jahrhunderts importierte die Firma zur Herstellung ihrer Erzeugnisse nur noch ausländische, vornehmlich französische Charenteweine.

Durch den guten Ruf hatte sich die Firma ein ausgedehntes Absatzgebiet in weiten deutschen Landen erworben, als 1914 durch den Ausbruch des Weltkrieges eine Erschütterung der Entwicklung eintreten mußte. Beide Inhaber des Unternehmens standen während der ganzen Kriegsdauer im Felde. Rohstoffmangel und Beschlagnahme der Vorräte für Heereslieferungen legten den Betrieb brach. Jedoch bald nach glücklicher Heimkehr der Gebrüder Raetsch ging es zum Wiederaufbau des Geschäfts ans Werk. Die Inhaber der Firma entschlossen sich - im das Unternehmen in der unruhigen Zeit nach der Revolution auf eine erweiterte, gesicherte Kapitalbasis zu stellen - am 1. Juni 1920 zur Umwandlung der offenen Handelsgesellschaft in eine Aktiengesellschaft unter gleichzeitigem Anschluß an den Rückforth-Konzern, der bereits eine große Anzahl stattlicher Firmen der Branche in sich vereinigte. Die Firma änderte sich in Weinbrennerei Hch. Raetsch Aktiengesellschaft, Grünberg i. Schl. In der Aufsichtsrat traten die Herren:

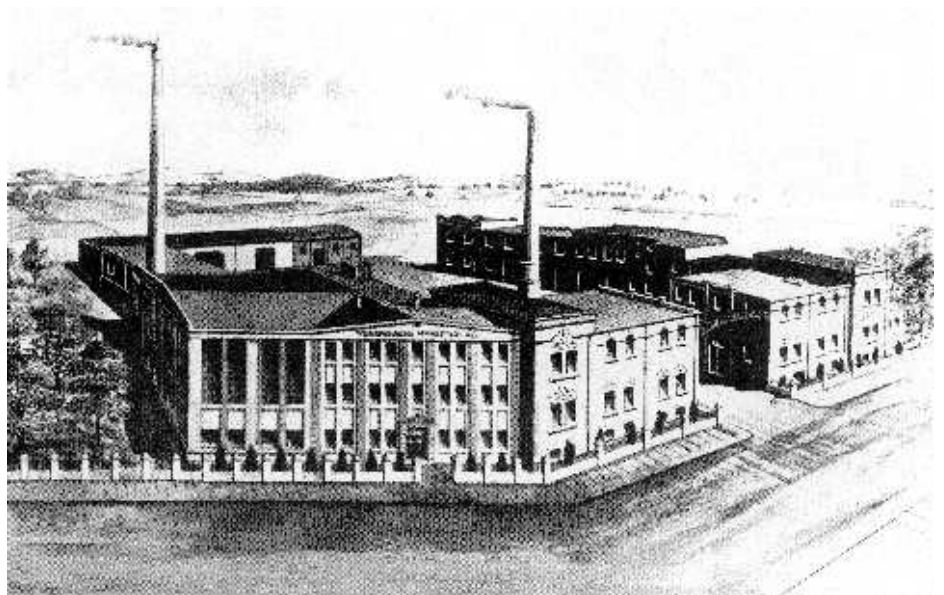
Geheimrat, Konsul Rudolf Müller, Stettin;
Generaldirektor Johannes Bundfuß, Stettin;
Generaldirektor Theodor Behn, Major a. D., Stettin;
Brauereidirektor Wilhelm Rottmann, Grünberg i. Schl. ;
Rechtsanwalt und Notar Dr. Lorenz Müller, Stettin;
Generaldirektor Albert Fischer, Berlin-Charlottenburg.

Die Leitung blieb in den bewährten Händen der Gebrüder Curt und Carl Raetsch, die - nun als Aktionäre - zugleich Mitinhaber der Firma blieben.

Es folgten jetzt Jahre einer glänzenden Entwicklung, ohne daß dieselbe die Zeichen einer inflationistischen Ausdehnung getragen, noch daß die Firma unter den Wirkungen der Inflation gelitten hätte. Mit voll erhaltenem Goldmarkkapital ging die Firma in die Zeit der stabilisierten Renten- und späteren Reichsmark über, um sich weiterhin den Absatzmarkt in solchem Ausmaße zu erobern, daß sich ihre Umsätze auf ein Vielfaches der Vorkriegsbeträge steigerten.

Hand in Hand mit dieser gewaltigen Absatzvergrößerung ging der innere und äußere Ausbau des Unternehmens. In den Jahren 1922 und 1927/28 mußten bedeutende Erweiterungen der Fabrik- und Kontorgebäude geschaffen werden. Eine neue Brennerei mit modernsten Apparaten wurde eingerichtet, die Zolkellereien erweitert, lichtfrohe Kontorräume gebaut. Alles in allem lassen die heutigen imposanten Gebäude und Kellereien der Firma die Ausdehnung eines modernen Großbetriebes erkennen.

Auch die kaufmännische Abteilung wird nach großzügigen Gesichtspunkten geleitet. Eine musterhafte Organisation - bestehend aus einer modern eingerichteten Werbeabteilung, aus Reisechefs, Reisevertretern, Reiseautos, aus einem Stab erstklassiger Agenten, aus einer Zweigniederlassung in Berlin - sorgt für eine unaufhaltsam vorwärtsschreitende Verbreitung der Erzeugnisse. Der Kellermeister Paul Fischer regiert seit mehr als 25 Jahren sein



Gesamtansicht der Weinbrennerei Hch. Raetsch Aktiengesellschaft, Grünberg i. Schl.

unterirdisches Reich; der Böttchermeister Fritz Pirke betreut mit seinen Gesellen schon ebenso lange den ungeheuer großen Faßpark. Etwa 200 Personen - Arbeiter, Angestellte, Reisende und Vertreter - leisten in treuer - teilweise jahrzehntelanger - Pflichterfüllung Mitarbeit am Hause Raetsch, um in bestem Einvernehmen mit der Geschäftsleitung die Firma zu erhalten als eine der ältesten und größten Unternehmungen der Branche im Deutschen Reiche, als welche die Firma heute gilt.

* Theodor Behn „Der Rückforth-Konzern. Festschrift zur Feier des 50jährigen Geburtstages seines Gründers, des Herrn Geheimen Kommerzienrats, Konsul Rudolf Müller, am 11. März 1930“. Stettin, 1930.

Ciąg dalszy z numeru 6.

Profilaktyczne i lecznicze działanie wina w przypadku chorób układu krążenia jest bardziej złożone i należy go rozpatrywać na kilku płaszczyznach. Przede wszystkim zawarty w winie alkohol (choć nie tylko), rozszerza naczynia krwionośne, zwiększając przepływ krwi przez naczynia wieńcowe i włosowate. Wpływa również w bezpośredni sposób na obniżenie ogólnego poziomu cholesterolu, poprawiając wzajemny stosunek lipoprotein na korzyść pożytecznych NNKT (niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych). Umiarkowana porcja wina nie ma natomiast niekorzystnego wpływu na rytm pracy serca i podwyższone ciśnienie tętnicze. Wino zawiera cały szereg tzw. przeciwutleniaczy, głównie z grupy bioflawonidów (witamina P), które mają silniejsze działanie przeciwutleniające niż podawana przeciwmiażdżycowo witamina E. Oprócz lipidów, bioflawonidy hamują również procesy utleniania adrenaliny, która pełni funkcję regulatora ciśnienia krwi w naczyniach włosowatych. Dzięki pożytecznemu działaniu przeciwutleniaczy, wino zapobiega więc zwiększonemu odkładaniu się cholesterolu na ścianach naczyń wieńcowych i mózgowych. Większa przepuszczalność i elastyczność ścian naczyń krwionośnych zmniejsza ryzyko wystąpienia zawału serca i udaru mózgu. Zapobiega również groźnej chorobie podeszłego wieku, jaką jest stwardnienie tętnic kończyn dolnych. Zawarty w winie kwas salicylowy przeciwdziała agregacji płytek krwi i w konsekwencji tworzeniu się zakrzepów. Przepisywana przez lekarzy przeciwważowa dawka tej substancji w ilości 30 mg (w postaci polopiryny), znajduje się w ok. 0,5 l wina gronowego. Spożywanie wina pobudza i pogłębia oddychanie, przez co pośrednio wpływa na lepsze ukrwienie organizmu.

Opisując pożyteczne funkcje występujących w winie flawonidów, nie sposób pominąć ich korzystnego, wspierającego działania w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych. Tę pożyteczną rolę przypisuje się substancjom wchodzącym w skład garbników wina, głównie antocyjanom, katechinom oraz pochodnym kwasu kawowego.

Wyższą zawartość garbników posiada wino czerwone, ok. 2 g w 1 litrze. Na marginesie warto poinformować, że dzięki zawartości podobnych substancji, antynowotworowe działanie przypisuje się również zielonej herbacie. Flawonidy przeciwdziałają także, znanym jako rakotwórcze, wolnym rodnikom, powstającym w organizmie m.in. wskutek palenia papierosów. W pewnym sensie można więc uznać wino za odtrutkę dla palaczy. Naukowcy amerykańscy oraz hiszpańscy odkryli przed kilkoma laty, iż wyjątkowe właściwości antyrakowe ma resveratrol - organiczny składnik chemiczny, którego szczególnie dużo jest w skórce winogron. Resveratrol występuje również obficie w winie.

Wino gronowe posiada znaczące działanie antyseptyczne i bakteriobójcze. Co ciekawsze, to działanie wina jest silniejsze od samego skoncentrowanego alkoholu etylowego. Jak wykazały doświadczenia, bakterie tyfusu giną pod działaniem 70% alkoholu po 30 minutach, a w słabym winie stołowym już po 15 minutach. Podczas innych prób okazało się, że pod działaniem wina giną bakterie cholery, a *Bacterium coli comuni* przestają się rozmnażać w winie już przy zawartości 6% alkoholu. Wino nie powinno jednak zastępować antybiotyków w przypadku choroby bakteryjnej, a jedynie może pełnić rolę pomocniczą. Podobnie w przebiegu chorób wirusowych, np. grypy, gdy antybiotyki i tak są nieskuteczne, podawanie wina choremu wzmacnia organizm i stymuluje prawidłową pracę układu moczowego. W tym miejscu można polecić najbardziej skuteczny środek na przeziębienie i grypę - grzane wino. Dosłódzone cukrem lub miodem wino podgrzewamy do ok. 60 °C, dodając cynamon w lasce, 2-3 goździki i odrobinę skórki cytryny. Napój należy pić dobrze ciepły w ilości 3-4 filiżanek dziennie. Pozytywny efekt gwarantowany!

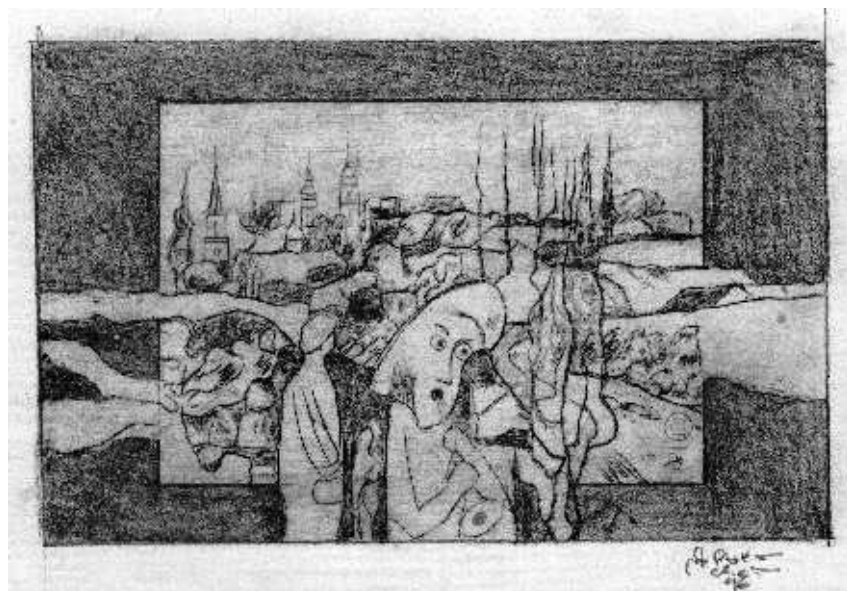
Dzięki działaniu bakteriostatycznemu, ściągającemu i przeciwkrwotocznemu, zawierające dużo garbników wino czerwone już w starożytności było stosowane do leczenia źle gojących się ran i miejscowych stanów zapalnych. Lepszemu zabliźnianiu się ran sprzyjają zawarte w winie sole wapnia i magnezu.

Wino pobudza pracę trzustki, nadnerczy, tarczycy i gruczołów płciowych, co powoduje wzrost energii i aktywności życiowej. Pobudzenie pracy trzustki wpływa na lepszą przemianę białka, cukrów i tłuszczów. Jak wykazały liczne badania, u osób regularnie

pijących wino rzadziej występuje kamica żółciowa i nerkowa. Regularne wypijanie ok. 200 ml wina dziennie zmniejsza ryzyko powstawania kamieni nerkowych aż o ok. 40%. Dzięki moczopędnemu działaniu wino zwiększa wydalanie produktów rozkładu białka, jak mocznik, amoniak oraz kwasy i sole mineralne. Spożycie umiarkowanej porcji wina wyraźnie oddziałuje na układ nerwowy człowieka. Działa rozluźniająco, ale równocześnie poprzez zwiększenie ukrwienia mózgu polepsza sprawność umysłu i pobudza wyobraźnię. Zawarte w winie związki fosforu i wapnia mają działanie wspomagające na układ nerwowy. Lampka czerwonego wina wypita przed snem może skutecznie zastąpić najlepszą tabletkę nasenną, chociaż u niektórych ludzi może wystąpić również reakcja odwrotna. Spożywanie natomiast wina rano lub w południe wpływa najczęściej na układ nerwowy pobudzająco.



Marek Senator



Zawartość alkoholu etylowego powoduje, że wino nawet nie zawierające cukru posiada dość wysoką wartość energetyczną, ok. 700 kalorii na 1 litr wina stołowego. Okazuje się jednak, że amatorzy wina nie tyją. Wykazały to między innymi najnowsze badania uczonych amerykańskich. W ogólnym bilansie energetycznym są to tak zwane „puste” kalorie, gdyż spożywanie wina sprzyja szybszemu spalaniu kalorii pochodzących z innych pokarmów. Alkohol etylowy jest produktem naturalnych przemian zachodzących w ludzkim organizmie. W niewielkich ilościach występuje w krwi, wątrobie, a nawet w mózgu człowieka oraz zwierząt. Jak potwierdzają to liczne badania, alkohol spożywany w niewielkich ilościach, nie tylko nie jest szkodliwy dla zdrowia, ale w różnych stanach chorobowych może oddziaływać leczniczo. Spożywanie nadmiernych ilości alkoholu jest szkodliwe dla zdrowia i może prowadzić do powstawania wielu groźnych chorób, na przykład marskości wątroby. Może również doprowadzić do uzależnienia i choroby alkoholowej. Spożyty alkohol ulega enzymatycznemu rozkładowi w wątrobie człowieka w dwóch następujących po sobie etapach. W pierwszym etapie pod wpływem dehydrogenazy alkoholowej ulega utlenieniu do etanalu (aldehydu octowego). W drugim etapie pod działaniem dehydrogenazy aldehydowej trujący etanal zostaje zamieniony na nieszkodliwy octan, który wydalany jest z organizmu. Istnieje granica efektywności tych przemian warunkowana sprawnością wątroby, wiekiem, wagą ciała i płcią konsumenta, a przede wszystkim ilością spożytego alkoholu w określonym przedziale czasu.

Dawka graniczna alkoholu na dobę, której bez szkody dla zdrowia przekraczać nie należy, jest najczęściej określana na 60-70 g czystego alkoholu dla mężczyzn i 30-40 g dla kobiet. W przypadku lekkiego wina stołowego odpowiada to ilości 0,6-0,7 l dla mężczyzn i 0,3-0,4 l dla kobiet. Są to jednak ilości maksymalne. Dla zachowania optymalnych warunków zdrowotnych wynikających z regularnej konsumpcji wina gronowego dawki te są niższe i w opinii większości badaczy wynoszą: ok. 30 g czystego alkoholu dla mężczyzn i ok. 20 g w przypadku kobiet. Odpowiada to ilości 2-3 lampek lekkiego wina stołowego na dobę.

Ludzie poważnie chorzy i przyjmujący lekarstwa powinni decyzję o skorzystaniu z dobrodziejstw wina gronowego zawsze skonsultować z lekarzem. Nawet najmniejszych ilości alkoholu, również w postaci wina, nie powinny spożywać kobiety w ciąży oraz dzieci. W przypadku kobiet w ciąży może to doprowadzić do umysłowego i fizycznego upośledzenia płodu. Natomiast wątroba dziecka nie jest jeszcze przystosowana do przetwarzania alkoholu. Bardzo wrażliwe na alkohol są także komórki mózgowe dziecka. Częste spożywanie alkoholu przez dzieci, nawet w małych ilościach, wpływa negatywnie na ich rozwój fizyczny i umysłowy.

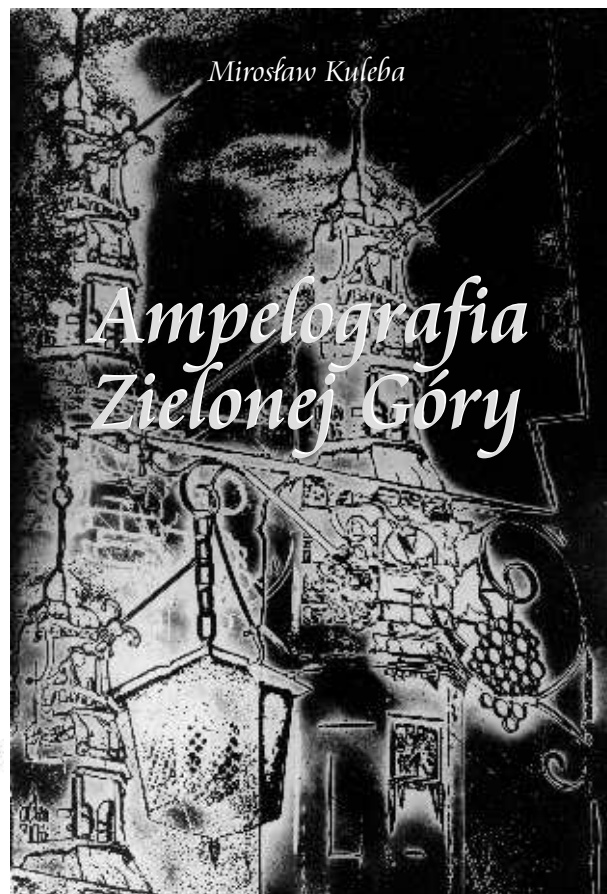
* *Dr nauk medycznych Marek Senator, obok wykonywanego zawodu lekarza stomatologa (prowadzi gabinet w zielonogórskiej poliklinice), od kilkunastu lat zajmuje się wytwarzaniem z winogron uprawianych na własnej winnicy jakościowych win gronowych oraz badaniem ich właściwości fizykochemicznych.*

Ampelografia Zielonej Góry

W ostatni dzień zielonogórskiego winobrania w skansenie Muzeum Etnograficznego w Ochli odbyła się promocja książki Mirosława Kuleby zatytułowanej „Ampelografia Zielonej Góry” (Pro Libris - Wydawnictwo WiMBP im. C. Norwida). Książka opisuje wiekowe tradycje winiarskie regionu lubuskiego i zawiera szczegółowe informacje o miejscowych szczepach winorośli i warunkach ich uprawy. Zacytujmy opinię na temat tej publikacji zamieszczoną przez pewnego nabywcę na stronie internetowej www.winogrona.org: „Stoisko wydawnictwa Pro Libris a na nim bomba, bardzo ciekawa książka - świeżutka jak bułeczki z piekarni, przywieziona dzień wcześniej z drukarni. Książka przede wszystkim opisuje dokładnie historię uprawy winorośli w okolicach Zielonej Góry. Autor przedstawił co gdzie kiedy i jak się w okolicach działo i to zaczynając gdzieś od XIV wieku. W książce mnóstwo skanów poniemieckich dokumentów. Analiza klimatyczna poszczególnych lat od XIX wieku począwszy, opisy siedlisk na podstawie niemieckich dokumentów, trochę o architekturze winnic, organizacji produkcji wina, opisy odmian, które były w Grünbergu hodowane już przed wojną, a lista dość pokaźna. Czyta się dobrze, ciekawie napisana z wieloma drobnymi ciekawymi szczegółami historycznymi w temacie. Oczywiście kupiłem”.



Sadzonki winorośli
starych odmian zielonogórskich
Traminer, Silvaner, Pinot noir,
Gutedel, Muskateller
szczepione i na własnych korzeniach
Kontakt: redakcja „Winiarza”



Wydanie dofinansowano ze środków
Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Lubuskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra
tel. (068) 324 17 27 · e-mail: kulebam@onet.pl