



winiarz

ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 8 · GRUDZIEŃ 2005

AGRO-SMAK

9 grudnia w Lubuskim Ośrodku Doradztwa Rolniczego w Kalsku odbyła się konferencja na temat: „Rola produktów regionalnych i tradycyjnych w rozwoju gospodarczym i społecznym regionu”.

Program konferencji obejmował następujące zagadnienia:

- Idea produktów regionalnych i tradycyjnych w UE i w Polsce
- Ochrona i promocja produktów regionalnych i tradycyjnych
- Charakterystyka poszczególnych oznaczeń produktów
- Nowe przepisy weterynaryjno-sanitarne
- Rola i zadania Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Sposoby wypełniania wniosków i zasad rejestracji produktu

Konferencję poprowadzili: dr Grzegorz Russak - Prezes Krajowej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, Anna Szkiruc i Marta Pogoda z Fundacji „Fundusz Współpracy” AGRO-SMAK (która konferencję sfinansowała), Michał Rzytki - główny specjalista Biura Oznaczeń Geograficznych i Promocji w MRIRW, Władysława Edelman i Grażyna Drozdek z Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego.

Dwa stoiska ze swoimi wyrobami zaprezentowali na konferencji winiarze: winnica „Kinga” ze Starej Wsi wina i przetwory winogronowe, natomiast miody pitne i wina Marek Senator, Roman Grad i winnica Mirosława Kuleby.



Piwnice wytwórni win Grempler & Co.

Wigilia pod ratuszem

W dniach 10-18 grudnia wokół ratusza odbywa się Jarmark Bożonarodzeniowy. Wieczorem 17 grudnia pani prezydent miasta Bożena Ronowicz zaprasza mieszkańców na wspólną Wigilię.

Spotkanie opłatkowe uświetni widowisko teatralne, zespół muzyczny zaśpiewa kolędy. Na jednym ze stoisk jarmarku winiarze będą częstować ziębniętych grzaniem zielonogórskim winem, dobrze przyprawionym. Do nabycia będzie nowy numer „Winiarza”, ostatnie już egzemplarze „Ampelografii Zielonej Góry” i piękne karafki do wina, ręcznie malowane przez Barbarę Hućko, malarzkę i solistkę zespołu wokalnego „Monte Verde”.

Mają się ku sobie

Jako że władze obu zielonogórskich stowarzyszeń winiarskich zadeklarowały intencję połączenia organizacji i sił, od pewnego czasu ich zarządy prowadzą rozmowy mające taki właśnie cel. Miejmy nadzieję, że postulowane zjednoczenie Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego i Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina nastąpi w niedługim czasie. Z kolei władze miasta postanowiły wesprzeć winiarzy, przyznając z zasobów komunalnych lokal na ich siedzibę.

Mirosław Kuleba

Narodziny Winnicy

Usnęły winnice pod pierwszym białym puchem. W chłodzie piwnicy klaruje się młode wino. Na stole ostatnie czarne winogrona, wspomnienie bujnej jesieni.

Obrócił się kołowrót roku już niemal do końca, do najkrótszych dni grudniowych, z ciemnym rankiem i wczesnym zmierzchem, ze szronem na połaci trawnika i tumanami chłodnych mgieł, zawieszonymi po drogach.

Cóż to za napój tak naciąga purpurą, zaczyna dźwięczeć i lśnić pod szklanym kloszem, przyoblekać królewskie szaty w mroku dębowej beczki - czy to tylko wino, owoc naszej pracy? A tam - jakież to trunek nasycy się złotem, oddając wchłonięte latem słońce - czy to tylko wino, plon naszej winnicy?

W każdej kropli zawiera się wszystko: ład Stworzenia, harmonia bytu, z naszym w tym wszystkim trwaniem i pracą, i zapowiedź końca. I coś jeszcze, najważniejsze, bo chrześcijaństwo tchnęło w wino nadprzyrodzoną moc.

O tej porze, kiedy rodzi się młode wino, Gwiazda zwiastuje narodziny Winnicy. W najciemniejsze i najpiękniejsze dni grudniowe ziszczają się nieśmiertelne słowa: „Ja jestem krzewem winnym, wy - latoroślami”.



Szanowni Zielonogórscy Winiarze!

Przed nami Boże Narodzenie, wiele miłych i ciepłych chwil spędzanych w rodzinnym gronie. Ten czas pokoju i szczęścia wypełnia nasze serca ogromną radością. Życzę Wam wszystkim, aby nuta ulubionej kolędy rozbrzmiewała przy wigilijnym stole. Mam też nadzieję, że świąteczne dni przyniosą wiele wzruszeń, a swoją wyjątkową atmosferą ogrzeją Wasze serca i umysły.

Na nadchodzący Nowy Rok składam czytelnikom "Winiarza Zielonogórskiego" życzenia wszelkiej pomyślności. Niech trwa winiarska tradycja naszego miasta, rozkwitają winnice, a zbiory owoców szlachetnej winorośli będą coraz obfitsze.

Prezydent Miasta.

Pomawicz

Aneta Borkowska*

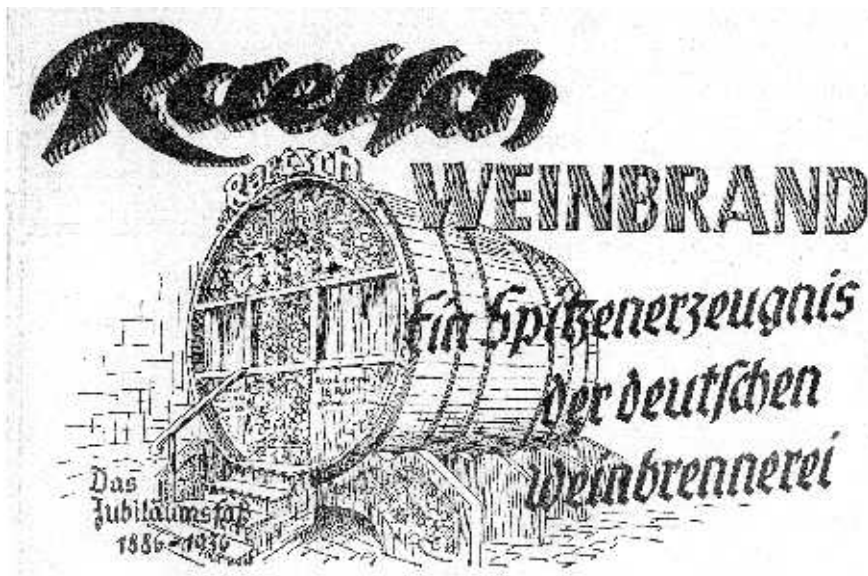
Zielonogórskie winiarstwo w reklamach lokalnej prasy

Winiarstwo, jako znacząca gałąź zielonogórskiej gospodarki, znalazło swoje odbicie w publikowanych w gazetach „Grünberger Tageblatt” i „Grünberger Wochenblatt” reklamach. Właściwie nie ma numeru, w którym nie byłoby reklamy związanej z produkcją i sprzedażą miejscowych alkoholi. Są to reklamy o bardzo różnorodnej tematyce. Dotyczą win i koniaków, likierów, a nawet trunków egzotycznych - jak rum, arak, grog czy poncz. Często - licznych w mieście wyszynków wina oraz bieżących spraw, np. informują o rozpoczynających się winobraniowych imprezach (Weinfest, Weiniese), kursach organizowanych dla osób interesujących się winiarstwem czy obradach Związku Winiarzy. Reklamy mają różną, niekiedy bardzo wyszukaną formę graficzną. Od dużych (nieraz na całą stronę) i ciekawie zdobionych (kiście winogron, butelki, beczki), zamieszczanych przez znane firmy (Grempler & Co., Heinrich Raetsch, Eduard Seidel, Otto Mülsch, Hugo Bethke, Albert Buchholz), do bardzo skromnych ogłoszeń restauracji czy inseratów o wyszynku wina prowadzonego w mieszczańskich domach, zawierających tylko informację tekstową, np.

**Weinausschank Weinausschank Barth,
Breite Strasse 33 er. Fechner, Lindenberg 30**

Liczne i interesująco zaprojektowane reklamy, obejmujące wiele aspektów związanych z uprawą winorośli i produkcją wina świadczą o tym, że zielonogórskie winiarstwo było liczącą się dziedziną miejscowego przemysłu i rynku.

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





Konrad Niklewicz

Sztych octowy (1)*

Bardzo powszechne zjawisko w gospodarstwie piwnicznym - i nie znamy w naszej długoletniej praktyce takich składów win, w których by nie zauważono octowego sztychu. Między różnymi chorobami win „sztych octowy” uważamy za najniebezpieczniejszą chorobę, nie tylko dla tej przyczyny, że wino nią dotknięte w krótkim czasie staje

się octem, lecz i dla tej, że od jednej beczki z winem sztychowatym wszystkie inne wina w piwnicy zarazić się mogą.

Choroba ta zasadza się na powstawaniu kwasu octowego: alkohol w winie zawarty zostaje przerabiany przez bakterie na kwas octowy.

Przyczyną więc tego zjawiska są bakterie ocet produkujące, zwane *Mycoderma aceti* albo *Artrobacterium aceti* i w każdym winie, obok kwasów wolnych, znajdujemy i kwas octowy, w stosunku 0,1‰ do 0,4‰. Taka ilość kwasu octowego nie jest szkodliwą dla wina, bo w tym peryodzie, w którym ów kwas powstał, bakterie octowe zostały zniszczone i dalsza ich działalność ustała, sam zaś kwas octowy pomnażać się nie może. Gdy jednak te bakterie dostaną się do wina w peryodzie późniejszym, lub gdy utrzymują się na powierzchni wina, np. na kapeluszu podczas maceracji tyrek z moszczem, wtedy znajdują one warunki bardzo przyjazne dla swego rozwoju i wino niewątpliwie przejdzie w ocet, w tym wypadku, gdy zaniedbamy zastosować odpowiednie środki.

Sztych octowy pojawia się najczęściej w winach trzymany w cieplej piwnicy; bo ciepło sprzyja rozwijaniu się bakterij kwaśnych. W winach surowych zaś, najczęściej przy słabnięciu fermentów, gdy łuski siłą kwasu węglanego na powierzchnię wina się wzniosły, utworzą tam tak zwany „kapelusz”. W tym kapeluszu zakładają bakterie swoje gniazda i rozmnażają się, a gdy wino odfermentuje, znajdują wtedy gotowy już alkohol do przerobienia go na kwas octowy.

Powietrze sprzyja nadzwyczaj rozwojowi octowych bakterij oraz ciepło. Natomiast bez powietrza przybierają odmienną formę, lecz nie giną. W początkach swego rozwoju wydają się oku pod mikroskopem jak drobne kuleczki, lecz w chwil parę kuleczki te w środku zwężają się i tym sposobem przybierają kształt ósemki. Formę tę przybierają zawsze przed rozdzieleniem się: ósemka rozdziela się na dwie połowy i tworzą się z niej dwie kuleczki, które znowu w połowie ścieśniają się, rozdzielają, i tak następuje. W ten rozmnażając się sposób z kilku osobników, w parę godzin, mamy już miliony. Czasami ósemki te wcale się nie rozdzielają, lecz co chwila po obu stronach przyrastają, albo właściwie - wyrastają inne kuleczki - i w ten sposób tworzą się łańcuchy drobnych pererek, które w różnych kierunkach w przestrzeni wina pływają. Jeśli takim winem mocno wstrząśniemy lub drągiem je wymieszcimy, wtedy owe łańcuszki rozrywają się i oko nasze dostrzeże same punkciki i kuleczki. Gdy wino się uspokoi, kuleczki owe znowu przybierają kształty ósemek i poczynają się dzielić w sposób wiadomy. Młode bakterie przedstawiają się oku bezbarwne, starsze zaś są żółtawo-brunatne, a gdy opadają, co jest oznaką śmierci - maleją. Prawdopodobnie chwila śmierci przypada z chwilą wyładowania kwasu octowego.

Życie tych istot zdaje się, jakoby było zależnem od tlenu, który na produkcję kwasu octowego jakiś wpływ wywierać musi, bo szybciej kwaśniej wino na powietrzu, więcej wytwarza się kwasów i bakterie wznoszą się na powierzchnię wina. Gdy przygotujemy dwie próby: jedną próbą napelnimy butelkę i zakorkujemy, a drugą wylejemy na spodek i wystawimy na powietrze w ciepłe, jeśli można na słońce, to ta ostatnia próba szybciej skwaśnieje.

Przebieg tego procesu uwydatnia się szczególniejszem zamgleniem się górnych warstw wina i jest tak silny, iż niemal zawsze temperatura górnych warstw podnosi się o parę stopni; w próbie zaś, do której powietrza nie dopuściliśmy przez zatkanie butelki korkiem, po upływie nieokreślonego czasu utworzą się śliskie glutu, w wnętrzu których to glutów znajdować się będą bakterie octowe. Fabrykanci octu winnego nazywają to „matką”. Za pomocą takiej matki, można każde wino bardzo łatwo w ocet przemienić, wystarczy bowiem taki glut do beczki z winem wrzucić, aby w niem wywołać ferment octowy. Niekiedy tworzy się na powierzchni wina skóra śliska. Wyszuszone matka zmniejsza swoją objętość znacznie, lecz zawarte w niej bakterie zdolne są jeszcze do wzbudzenia fermentu octowego.

Bakterie octu nie lubią obecności białka i dlatego rozwijają się szybciej i pomyślniej w winach starych. Jeśli w winie obok bakterij octu znajdują się jakie inne bakterie, np. gorzkie, pleśni etc., to w tym wypadku niewiadomo jeszcze, czy z tego wina będzie ocet czy co innego; bowiem bakterie umieją się niszczyć wzajemnie, bądź to z pomocą produktów przez siebie wytwarzanych, bądź liczebną przewagą. I tu, w tym olbrzymim świecie drobnych istot, panują namiętności! I tu panuje walka o byt! Lecz w tej walce czynniki takie, jak temperatura i skład wina, przechylają zwycięstwo na tę lub ową stronę: wysoka temperatura i mała ilość białka w winie zapewnia zwycięstwo bakterjom octu, niska temperatura i białka znaczna ilość - bakterjom pleśni.

Wina sztychowate łatwo rozpoznać po ostrym, octowym zapachu. A jest on silny, nawet w samym początku rozwoju bakterij, kiedy jeszcze w smaku sztychu rozpoznać nie można. Gdy podniesiemy kieliszek z winem sztychowatym pod światło, to wydawać się ono będzie jakby zapyłone, i gdy trąci octem chociaż w smaku będzie czystym, napewno bakterie octu się w niem znajdują. Wina mocno-alkoholiczne, posiadające od 12 do 16% alkoholu, trudniej rozpoznać od win słabych, bo wysoki procent alkoholu pokrywa smak octowy. Wina słabe rozpoznać można, gdy posiadają 0,8‰ kwasu octowego, kiedy mocne przy 1,3‰ kwasu jeszcze czysty smak mają; wyżej, poza tym procentem kwasu, stają się octem winnym.

Dalszy ciąg nastąpi

* Fragment książki „Kiperstwo” Konrada Niklewicza, inspektora winnic w Austro-Węgrzech, wydanej nakładem autora w Warszawie, w roku 1895.

Cięcie i obciążanie krzewów winorośli plonem

Pomimo stosowania podstawowych zasad określających owoconość łóz na ciętym krzewie, pod uwagę bierze się również i takie reguły:

1.) Jeżeli krzew jest obciążony oczkami silniej niż wynosi obciążenie optymalne, to zmniejsza się długość i grubość pędów, które potem gorzej i później dojrzewają. Owoconość pąków na takich pędach spada. Oto dlaczego nie można przeciążać krzewów.

2.) Przy uszkodzeniu systemu korzeniowego należy zmniejszyć obciążenie krzewu pędami.

- Orientacyjnie, przy normalnym stanie pąków, można na pędzie zostawić nie mniej niż 1-1,5 oczka na owocowanie na każdy milimetr grubości pędu u jego podstawy;
- Pędy podwójne, rozwinięte z pąków zapasowych, nie powinny być wykorzystywane do tworzenia ramion lub sęczków zastępczych, ponieważ często pękają.
- Odcinamy także pędy wyrosłe na płaszczyźnie rozłożenia liści i oczek. Oczka rozkładają się prostopadle do łoży z ubiegłego roku.

Dla uzyskania form jedno- i dwuramiennych niezbędne jest zachowanie u podstawy pnia sączka odmłodzenia, obciętego krótko na 1-2 oczka, oraz rozwiniętego pędu, z którego w przypadku utraty lub uszkodzenia ramion szybko wyprowadzimy nowe ramię.

Przy odmładzaniu ramion z dolnych sączków odnowy lub w przypadku ich formowania z pędu wilczego musimy zadbać o to, aby poniżej sączka bądź wykorzystywanego pędu nie było ran - w przeciwnym razie nowo uformowane ramię zginie.

Jeżeli na głowie bądź pniu krzewu wybijają pędy ze śpiących oczek, świadczy to o niedociążeniu rośliny oczkami, lub - co się zdarza częściej - o uszkodzeniu bądź zamieraniu ramienia. Na takich ramionach przyrost jest słaby, a grona i jagody małe. Należy wtedy niezwłocznie zamienić ramiona starsze na nowe.

W czasie cięcia staramy się, żeby rany były jak najmniejsze. Dookoła każdej rany obumierają przyległe tkanki przewodzące, co powoduje osłabienie wznoszącego się strumienia substancji odżywczych i opadającego strumienia produktów fotosyntezy. Skutkiem jest utrudniony wzrost pędów, zaś ramiona starzeją się i obumierają.

Drewno wieloletnie ścinamy w ten sposób, aby pozostały „pieńki” o długości 1-1,5 cm. Cięcie robimy prostopadle do osi drewna, aby zmniejszyć powierzchnię rany. Gdy pieńek wyschnie, po roku odcinamy go całkowicie, tym razem już bez naruszania żywych tkanek. Zapobiega to pękaniu i gniciu drewna na ramionach. Zwykle takie „oczyszczanie” starych cięć robimy w tych miejscach, gdzie całkowicie wycinamy ubiegłoroczną łożę owoconość. Wieloletnie drewno można także odrzucić bez pozostawiania pieńków, lecz w tym przypadku szczególnie ważne, aby powierzchnia cięcia była równa i gładka, co przyspiesza gojenie ran. W przypadku zabiegów dokonywanych na szczególnie cennych i deficytowych odmianach rany po cięciu smarujemy dodatkowo maścią ogrodniczą.

Przy całkowitej likwidacji jednorocznego przyrostu, cięcie robimy u podstawy pędu w taki sposób, żeby nie uszkodzić dwuletniego drewna na ubiegłorocznej łoży owocującej. Nie należy zostawiać pieńków z oczkami u ich podstawy, ponieważ wiosną wybiją z nich niepotrzebne pędy. Są one położone blisko zamierającej strefy pieńka i słabo umocowane do wieloletniego drewna, wskutek czego często się wyłamują. Z tego powodu nie zaleca się ich wykorzystywania na łoży owocowania bądź sęczi zastępcze.

Jednoroczny przyrost skracamy 2,5-3 cm powyżej górnego oczka lub przez następny węzeł, na przegrodzie (diafragmie). W przypadku silnego porażenia odmian nieodpornych przez choroby grzybowe cięcia na jednorocznym drewnie zaleca się robić przez pełną przegrodę, tj. po tym węźle, gdzie rósł wąż lub grono. Chroni to przed wniknięciem infekcji do wnętrza pędów.

Nie zaskodzi przypomnieć, że odcinając wieloletnie drewno piłką nożową z wąskim brzeszczotem i małym ostrym zębem, nie robimy zadarć i nie dopuszczamy do odstawania od drewna miąższu.

Przy cięciu jednorocznych i ubiegłorocznych łóz owocujących tnąca część sekatora powinna być zwrócona do pozostającej części łoży, a opór do odcinanej, albowiem w tym przypadku pozostałe pędy nie uszkadzają się (nie rozłupują) od nacisku oporu.

* **Władysław Deptuła**, właściciel Specjalistycznego Ogrodnictwa Uprawy Winorośli „DEWIN” w Pieszkowie pod Lubinem, twórca Ampelograficznej Kolekcji Przyszłościowych Odmian Winorośli, w której prowadzi obserwacje ponad 120 nowych odmian rezystentnych. Autor publikacji poświęconych tematyce winiarskiej.

COGNAC-RAETSCH

Cognac-Brennerei
HCH. RAETSCH
Grünberg i. Schl.

Liefert als eine der ältesten und bedeutendsten Brennereien
in Deutschland

anerkannt vorzügliche Cognacs.

Alleiniger Fabrikant von
Boonacco Halbhitter aus Cognac.
Abteilung Weinessigfabrik:

Qualitäts-Weinessig aus besten, weinigen, aromatischen
Gärungs-Weinessig Frei von jeder künstl. Essenzsäure.

Zbigniew Bujkiewicz*

PIONIERZY PRZEMYSŁU WINIARSKIEGO W ZIELONEJ GÓRZE (I)

Za prekursora produkcji wina na skalę przemysłową w Zielonej Górze uchodził fabrykant sukna **Eichmann**. Około 1825 roku był pierwszym zielonogórskim i prawdopodobnie śląskim przemysłowcem, który nie posiadając własnej winnicy, skupował winogrona i następnie przetwarzał je przy użyciu maszyn. Nie on jednak utrwalił się w tradycji zielonogórczan jako pionier przemysłu winiarskiego, lecz trójka przedsiębiorców:

Friedrich August Grempler, Samuel Häusler i Friedrich Förster. Założyli oni pierwszą niemiecką wytwórnię gronowego wina musującego, która przełamała monopol francuskiego szampana. Spółka Häusler-Grempler-Förster powstała w 1928 roku na bazie założonej w 1926 roku wytwórni win przemysłowca Gremplera. W drugiej połowie XIX wieku przedsiębiorstwo zostało przekształcone w spółkę akcyjną pod nazwą Grempler & Co. i napotkało na wiele przeszkód. Na skutek uprzedzeń i braku zaufania konsumentów możliwości zbytu produkowanego szampana były ograniczone. Hamowało to rozwój wytwórni, a nawet w pewnym momencie groziło jej upadkiem. Firma sięgnęła więc po czysto reklamowy chwyt. Przyjmując dla swych wyrobów francuskie nazwy szampanów: „Eperanay”, „Reims” i „Versaney”, doprowadziła do wzrostu sprzedaży. Poprawa jakości osiągnięta została poprzez udoskonalenie procesu produkcyjnego oraz oparcie produkcji szampana na najlepszych odmianach winogron - Pinot blanc i Pinot noir. Dzięki temu wyroby Gremplera były nagradzane na wystawach światowych: w Paryżu w 1855 roku, w Londynie w 1862 roku i w Wiedniu w 1873 roku.

Około 1830 roku na terenie Zielonej Góry powstawała wytwórnia wina **F. Weinerta**, karczmarza z Głogowa, który zakupił winnicę w Zielonej Górze i przy użyciu maszyn rozpoczął produkcję wina. W 1846 roku także zielonogórski kupiec **Eduard Seidel** założył swoją wytwórnię wina, soków owocowych i przetwórnice owoców. Zakład ulokował u zbiegu dzisiejszych ulic Drzewnej i Sowińskiego. W 1865 roku Seidel posiadał budynek fabryczny (roczna wartość użytkowa 100 talarów), magazyny do przechowywania owoców, warzelnię do owoców, suszarnię oraz kocioł parowy służący do napędu maszyn wykorzystywanych w produkcji. Wyroby E. Seidla miały dobrą markę, o czym świadczyły wyróżnienia na wystawach i targach: w Szczecinie w 1865 roku, w Paryżu w 1867 roku, w Wiedniu w 1873 roku.

Produkcja i zbytno wina wpisały się na trwałe w mapę gospodarczą XIX-wiecznej Zielonej Góry i były podstawą rozwoju wysoko wyspecjalizowanego przemysłu alkoholowego. Na początku lat 80-tych XIX wieku wytwórnia Grempler & Co. zatrudniała w sezonie 30-40 robotników, a poza sezonem 20 robotników. Produkcja szampana kształtowała się na poziomie 60.000-80.000 butelek rocznie. Cena sprzedaży wynosiła 2,25 do 3,50 marek za butelkę. W latach 20-tych XX wieku wytwórnia Grempler & Co. produkowała średnio rocznie 16.000 hektolitrow wina i ponad 250.000 butelek wina musującego (pod nazwą Deutscher Schaumwein). W końcu lat 30-tych XX wieku produkcja win musujących znacznie wzrosła i wynosiła około 800 tys. butelek rocznie. W 1936 roku kapitał akcyjny zakładów Grempler & Co. wynosił 500.000 marek, a zatrudnienie wahało się w granicach 30-50 ludzi. Zakład produkował gronowe wina musujące, wina owocowe i sok jabłkowy, znajdując rynek zbytu w północnych i wschodnich Niemczech. W czasie II wojny światowej wytwórnia utrzymywała wysoki poziom produkcji, głównie win musujących, których największym odbiorcą był Wehrmacht.

W 1898 roku dawną firmę Eduarda Seidla przejął **Hugo Bethke** wraz z współnikiem, kupcem **Gustawem Plathe**. Jako przedsiębiorca Hugo Bethke debiutował w 1880 roku, kiedy to wspólnie z radcą miejskim **Adolfem Pilzem** wykupił od **A. Anschütza** prasę i suszarnię do owoców. W 1889 roku wspólnicy wybudowali fabrykę przetwórstwa owoców w Mirocinie Dolnym, a od 1890 roku zajęli się również produkcją winiaku. W 1907 roku, już samodzielnie, Hugo Bethke wykupił zabudowania gospodarcze firmy winiarskiej braci **Mannigel** (pl. Słowiński/Srebrna Góra). Jego firma, przekształcona w 1918 roku w spółkę akcyjną, zajmowała się produkcją soków owocowych, win owocowych (jabłkowych, porzeczkowych, jagodowych), soku z marzanki wonnej, wermutów owocowych, win gronowych czerwonych i białych jak również winiaku i sliwowicy.

Kolejny liczący się zakład branży winiarskiej - hurtownia wina i wytwórnia koniaków **Otto Mülscha** powstała w 1881 roku. Przedsiębiorstwo Otto Mülscha mieściło się przy ul. Jedności 28. W 1915 roku firma została powiększona o duże piwnice win kupca winiarskiego **Engmanna** przy ul. Wrocławskiej. Od tej pory, jak oceniano, mógł O. Mülsch przechowywać ponad 2 miliony litrów napojów alkoholowych, a jego piwnice uchodziły za największe na wschodzie Niemiec. Sam zakład został wyposażony w najnowocześniejsze maszyny: myjki, prasy hydrauliczne, pompy elektryczne, maszyny filtrujące. Oprócz zakładu O. Mülsch posiadał również własne winnice - w rewirach Maugschtberg, Försterland, Hohlweg i Pfaffenberg, oraz 44 ha lasu na Wzgórzach Piastowskich. Do 1911 roku Otto Mülsch prowadził zakład sam. Później zaczął wprowadzać do przedsięwzięcia synów Hansa i Kurta, którzy ostatecznie przejęli kierownictwo nad zakładem w 1920 roku, po śmierci ojca. Firma funkcjonowała do 1931 roku, kiedy to pod wpływem niekorzystnych okoliczności spowodowanych powszechnym kryzysem gospodarczym, wdowa Selma Mülsch wraz z synami ogłosiła upadłość.



* 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.

Roman Grad*

Święto młodego wina

Sobotni wieczór 26 listopada stał się świętem młodego zielonogórskiego wina. Miejscowi winiarze oraz ich goście spotkali się w salach działu winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze.

Uroczystość rozpoczął chór Zielonogórskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku „Moderato” pod dyrekcją Bernarda Grupy. Zespół zaprezentował ciekawy program pieśni i fraszek o winie. W ramach promocji wydanej niedawno książki „Ampelografia Zielonej Góry”, opisującej tradycje winiarskie naszego regionu, autor Mirosław Kuleba opowiadał o motywach jakie skłoniły go do wydania tej interesującej pozycji. Roman Grad, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i producentów Wina, podziękował za pomoc finansową przy wydaniu książki Urzędowi Miasta Zielona Góra, Wojewódzkiemu Konserwatorowi Zabytków oraz Supermarketowi „Tesco”. Udanego wina z tegorocznych zbiorów życzyła lubuskim winiarzom przybyła z Guben tamtejsza Królowa Jabłek Kathrin Lewandowski, a przyłączyli się do niej zielonogórski Bachus oraz dyrektor Muzeum Ziemi Lubuskiej, prof. dr Andrzej Toczewski. Po pierwszym toaście wzniesionym przez Bachusa rozpoczęto prezentacje winnic połączone z degustacją przygotowanych przez ich właścicieli trunków.

Na początku obejrzelśmy pokaz multimedialny z winobrania na winnicy Danuty i Marka Krojczigów i spróbowałam



Sabina Karwowska i Małgorzata Grad w ulubionej roli Bachantek

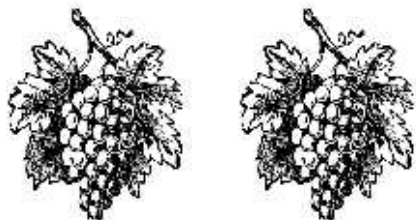
rieslinga z tegorocznych zbiorów w Górzyczynie. Kolejne prezentacje przygotowali Halina i Wojciech Kowalewscy z winnicy „Kinga” w Starej Wsi (smakowaliśmy wina z Muskata Odesskiego oraz udanego kupażu Mołdowy z Gołubkiem), Mirosław Kuleba (młode, o wyrazistym bukacie wino z Rosyjskiego Konkordy) oraz Marek Senator, który częstował gości wytwarzanymi przez siebie miodami pitnymi, wśród których są i takie rarytasy jak miód na hibiskusie czy miód tarninowy. Kilkunastohektarową Winnicę Lecha Jaworka w Miękini koło Środy Śląskiej reprezentował Grzegorz Nowakowski, który napełnił puchary biesiadników dobrze zharmonizowanym białym winem ze szczepu Auxerrois. Swoimi trunkami pochwalili się również podnoszący wciąż jakość wyrobów inni winiarze: Zbigniew Trojan, Roman Grad, Mariusz Pacholak, Zdzisław Żelazny i inni. Po degustacjach spotkanie kontynuowano przy śpiewach i piasach z aktywnym udziałem członków chóru i zaproszonych osób, wśród

których byli między innymi Elżbieta Polak z Urzędu Miasta, Zofia Banaszak - rektor Zielonogórskiego Uniwersytetu Trzeciego Wieku, Ignacy Odważny - burmistrz Sulechowa, redaktor Zbigniew Pakuła z czasopisma „Świat Win”, a także wielu innych znamienitych gości.

Na zakończenie, wytwórcy boskiego trunku oraz ich sympatycy umówili się na następne spotkanie, a będzie to połączone z konkursem win „Zielonogórski Bal Winiarza”, zaplanowany na początek marca 2006 roku (podobna impreza miała miejsce pod koniec lutego b.r. w piwnicach dawnej Lubuskiej Wytwórni Win). Ustalono również, że zielonogórcy winiarze wezmą udział w tegorocznym „Jarmarku Bożonarodzeniowym”, podczas którego mieszkańcy miasta będą mogli spróbować grzanego wina zielonogórskiego. Zatem: na zdrowie!



Chór „Moderato” w upojonej pieśni





Zdjęcia: Przemysław Karwowski

Pierwsza próba młodego rocznika 2005. Od lewej: Marek Senator, Marek Krojciġ, Roman Grad, Mirosław Kuleba



Nasi goście, redaktor naczelny pisma „Świat Win” Zbigniew Pakuła (z prawej) i Grzegorz Nowakowski, reprezentujący winnicę Ewy i Lecha Jaworków w Miękinii, dyskutują o kwasowości miejscowego wina



Królowa Jabłek (Apfelkönigin) z Guben, Kathrin Lewandowski, z zielonogórskim Bachusem



Artystyczne rzemiosło szklarskie

Rzemiosło szklarskie rozwinęło się najwcześniej w krajach basenu Morza Śródziemnego. Już w XV wieku p.n.e. zaczęły powstawać ośrodki szklarskie równocześnie w Egipcie, Mezopotamii i rejonie Morza Egejskiego. Samo odkrycie techniki szklarskiej było prawdopodobnie wynikiem prób doskonalenia szkliwa używanego do wyrobów garncarskich.

W Europie szklarstwo rozwijało się znacznie wolniej. Dopiero wiek XVI obfituje w powstające z ogromnym nasileniem ośrodki szklarskie. Zakładane wtedy tzw. huty leśne wytwarzały przedmioty o barwie zielonkawej z widocznymi zanieczyszczeniami i niedoskonałej linii kształtów. Największymi ośrodkami leśnych hut szkła były początkowo Turynia, Saksonia, Bawaria, Czechy i Śląsk, a następnie Holandia, Francja i Skandynawia. Z tych okręgów wywodzą się naczynia zdobione guzkami, reliefowymi soczewkami, a także nitkami przyspajanymi spiralnie lub równoległe do czaszy szklanicy i pucharów, aby pijącemu odmierzały porcję trunku.

Także w wieku XVI mają swoje korzenie szklanice zwane **wilkomami**, czyli naczynia powitalne. Te dużych rozmiarów puchary i szklanice pojawiły się wraz ze zmianą obyczajowości biesiadowania, kiedy to krążyły wokół stołu, by toast spełniany był przez wszystkich z jednego pucharu. Również ze średniowiecznej formy wywodzi się kształt pucharu zwany **römer**. Wytwarzane głównie w Niemczech i Szwecji kielichy o dużej kulistej czaszy, pustym cylindrycznym trzonie i dzwonkowatej, często pokrytej dookólnie szklanymi nitkami stopie, służyły do wznoszenia ważnych i uroczystych toastów.

Najprawdopodobniej pod wpływem wyrobów sprowadzanych z najstarszego ośrodka szklarskiego, jakim była Wenecja, powstało w Europie, a głównie w Czechach, szkło malowane emaliami, zdobione herbami, monogramami, motywami łąwieckimi i kwiatowymi czy też scenkami figuralnymi. Do takiej grupy szkła nawiązują egzemplarze z hut śląskich produkowane na zamówienia możnowładców, spotykane na stołach książęcych i mieszczkańskich.

Ciągłe poszukiwania i doskonalenie metod i technik zdobniczych doprowadziły do dekorowania szkła metodą rytowania. W rozwijaniu tej techniki zdobniczej znaczący udział mieli złotnicy renesansu, którzy obok pieczęci grawerowali też szklane płytki wypełniające i dekorujące niezliczoną ilość szuflad i zakamarków w kabinetach. Pierwsze rytowania szkła były płytkie i skromne w rysunku. Dopiero rozpoczęcie w XVII wieku produkcji bezbarwnego szkła **kryształowego** pozwoliło rozwinąć się tej metodzie zdobienia. Kryształowe naczynia to przedmioty grubościennne, otrzymywane z masy szklanej o dużym załamaniu światła, doskonale nadające się do zdobienia głębokim szlifem ornamentalnym.

Wiek XVIII przynosi ogromne zainteresowanie szkłem kolorowym. Barwiona różnymi tlenkami metali masa szklana zaczęła przybierać różne odcienie czerwieni, zieleni czy brązu. Rozszerzono na wielką skalę produkcję szkła **mlecznych**, tzw. **lattimo**, wcześniej stosowanych w wyrobach weneckich nawiązujących do porcelany, a także szkła **opalowego**, znanego od starożytności, a naśladowanego szlachetne kamienie. Rozwinięty w XIX wieku styl biedermeier zapoczątkował modę na szkła ciężkie, o wyszukanych kształtach, zdobione malaturą lub barwione w masie oraz na szklane przedmioty typu pamiątkarskiego, z widokami miast i uzdrowisk.

Wśród wielu dawnych sposobów wyrobu naczyń szklanych na uwagę zasługuje wytwarzanie szkła **opalowego**, uzyskiwanego przez dodanie do masy szklanej popiołu z kości zwierząt, szkła **matowego**, otrzymywanego przez zmatowienie powierzchni silnym strumieniem piasku, czy szkła **mrożonego**, powstającego przez pokrycie szklanego wyrobu klejem, który wysychając kurczy się i odpryskuje razem z kawałkami szkła. Tworząc poszarpaną, nierówną powierzchnię.



Kolekcja szkła użytkowego i artystycznego w zbiorach Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej ma ścisły związek z obrzędowością picia wina. Wśród eksponatów znaleźć można XVIII-wieczne puchary i szklanice pochodzące z hut wielkopolskich, a także polskich manufaktur radziwiłłowskich z dawnych ośrodków w Urzeczcu i Nalibokach. Najefektowniejsze i najliczniej reprezentowane wyroby z hut czeskich i śląskich, XIX i XX-wieczne kielichy, dzbany i puchary, zdobione kolorowymi emaliami i złotem, barwione powierzchniowo i w masie, ryte i grawerowane, ozdabiane guzkami, nakładkami, kolorowymi spiralnymi nitkami, inkrustowane srebrem - są świadectwem wielkiego rozwoju europejskiego szklarstwa.

Trudno określić, ile różnych efektów można wydobyc z bezpostaciowej, płynnej masy szklanej. Bowiemy masę taką, topioną w piecu hutniczym w temperaturze 1400 stopni, aż do momentu stężenia można dowolnie kształtować i ozdabiać. Szkło, ze względu na swoje fizyczne właściwości - takie jak przezroczystość, załamywanie i odbijanie światła, niekiedy z tęczowym efektem, możliwość wyciągania i wyginania, otwiera przed artystą nowy świat wrażeń i możliwości plastycznych. To co w przedmiotach wykonanych z tradycyjnych materiałów bywa martwe, ciężkie i nieruchome, w szkle staje się żywe, lekkie i płynne. Urzekające formą i kolorem naczynia ukazują przemiany zachodzące w sztuce szklarskiej na przestrzeni stuleci i, mimo swojej kruchości, skłaniają do refleksji nad przeszłością.

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



GRÜNBERGER winzer

NR 8 • DEZEMBER 2005

Albert Buchholz

Meine Cognacs*

Deutschen Cognacs erworben, dem es in erster Linie zu danken ist, wenn der französische Cognac successive immer mehr zurückgedrängt wird; trotz der um Jahrhunderte älteren Cognac-Industrie Frankreichs; und trotz der bekannten Vorliebe des Deutschen für alles Fremdländische.

Die Hauptproduktion von „Buchholz-Cognac“ findet im Stammhaus, der Brennerei Grünberg statt. Sieben Charente-Apparate produzieren hier in permanentem Betriebe enorme Quantitäten Weindestillat, die lange Zeit hindurch zur Deckung für den gesamten Cognacbedarf der Firma genügten. Die wachsende Nachfrage nach „Buchholz-Cognac“ machte aber schließlich die Errichtung weiterer Brennereien und Filialniederlagen nötig; jene, um die Produktion noch erhöhen zu können, diese, um den Versandt nach allen Teilen Deutschlands zu beschleunigen und von Entfernungen möglichst unabhängig zu sein. So entstanden neue Brennereien in Krems a.d. Donau, zur Deckung des Bedarfes der Oesterreichisch-Ungarischen Monarchie, und in Angeac bei Cognac, zur Destillation der Weine der Grande Fine Champagne. Eigene Filialniederlagen mit Kellereien und Lager wurden errichtet in Cöln a. Rh. (Hansaring 121), Bingen (Gaustr. 47), Frankfurt a. M (Mainzer Landstr. 48), Worms (Gaustr. 88) und München.

Im Laufe der Jahre trat im Stammhause noch ein behördlich genehmigtes Transit- und Ausfuhr-Lager hinzu, in dem unter ständiger steueramtlicher Aufsicht die Verarbeitung unverzollter bzw. unsteuerter Rohstoffe zu Cognac für Exportzwecke yorgenommen wird.

Buchholz-Cognac ist der Typus eines vollkommen ausgereiften, gut abgelagerten Cognacs und französischer Ware gleicher Preislage durchaus ebenbürtig. Destilliert mit den gleichen Onginal-Apparaten, wie sie in der Charente zum Brennen von Wein benutzt werden, aus Weinen, die sorgfältigst nach Jahrgang und Lage ausgewählt sind, genau nach dem in der Charente üblichen Verfahren weiter behandelt, und jahrelangem Lager in echten Limousinholz-Fässern unterworfen, vereinigt Buchholz-Cognac alle Eigenschaften eines erstklassigen Cognacs und erreicht diejenige Vollendung, die sonst nur französischer Ware eigen ist, und die deren Ruf begründet hat. Mein Cognac ist rein von ätherischen Oelen und Essenzen und repräsentiert ein reines Weindestillat, soweit es sich nicht um die billigen Qualitäten handelt, die dem Preise entsprechend mit neutralem, feinstem Weinsprit gestreckt sind.

Sind es einerseits die Qualitäts-Unterschiede, durch die „Buchholz-Cognac“ den Fabrikaten der Concurrenz überlegen ist, so kommt als weiterer Vorzug seine anerkannte Preiswürdigkeit hinzu. Auch hierbei vereinigen sich verschiedene Faktoren zu gemeinsamer, günstiger Wirkung. Alle drei Brennereien liegen inmitten umfangreicher, z.T. berühmter Weinbaugebiete, und mit den Zweighäusern in Grünberg und Angeac bei Cognac sind ausgedehnte Weinberge als Eigenbesitz vereinigt. Diese vorteilhafte Lage im Herzen der Produktionsgebiete ermöglicht, in Ergänzung des eigenen Weinbaues, die Verfolgung der Entwicklung der Ernte und den Einkauf der Trauben unmittelbar vom Winzer. Es treten weiter hinzu die günstigen Verschiffungsgelegenheiten auf der Oder und ihren Kanälen, die infolge des bedeutenden Bedarfes in allen Rohstoffen erzielten niedrigen Selbstkosten.

Meine besondere Aufmerksamkeit wende ich der Herstellung feiner deutscher Cognacs zu, die lediglich aus Charente-Weinen hergestellt, demnach frei von jedem Spritzusatz sind. Bei diesen Marken, meinen „Charente-Cognacs“, wird Alles aufgewendet, um Qualitäten zu schaffen, die selbst den höchsten Ansprüchen genügen und den sogenannten echt französischen Cognacs tatsächlich in jeder Hinsicht zum Mindesten ebenbürtig sind. Meine Charente-Cognacs repräsentieren infolgedessen das Vollendetste, was von Cognacs deutscher oder französischer Fabrikation überhaupt geboten werden kann, sowohl nach ihrer Provenienz, wie nach ihrer

Herstellung und der vollkommenen Vereinigung aller hervorragenden Eigenschaften, die wir an den erstklassigen Fabrikaten so sehr schätzen gelernt haben.

Aber nicht nur rationeller ist der Verbrauch in Deutschland hergestellter Charente-Cognacs, sondern auch zuverlässiger. Denn gar Manches, was aus Frankreich als echter bzw. reiner Cognac bezogen wird, zeigt Zusätze von Industrie-Sprit in mehr oder minder erheblichem Maße, ohne daß natürlich der Käufer darüber aufgeklärt wird. Ich hingegen verbürge mich in weitestem Umfange dafür, daß meine Charente-Cognacs in Wirklichkeit nur aus Charente-Weinen gebrannt sind, und zwar aus den besten ihrer Art.

ALBERT BUCHHOLZ & CO. GES. GRÜNBERG (Schl.)
KÖLN-RÜDESHEIM (Rhein)

Weinbrennereien mit Charentaisers Apparaten
Grünberg (Schl.) Stammhaus u. Weinbau

Inhaber der preussischen Staatsmedaille

GEGRÜNDET 1860.

Meine Brennerei in Angeac-Champagne hat zunächst die Destillation des in den eben erwähnten eigenen Weinbergen der Grande Fine Champagne gewonnenen Weines aufgenommen; in zweiter Linie werden darin Weine der Petite Champagne, sowie solche von Borderies, Fins Bois pp., aus welchen Bezirken ich die Weine, unter sorgfältiger Beachtung der Lagen, direkt vom Winzer aufkaufe, gebrannt.

Die nebenan aufgeführten, in Frankreich erzeugten Cognac-Qualitäten dienen einerseits zum Import nach Deutschland, andererseits, in konsumfertiger Ware, zum direkten Versandt nach dem Auslande; schließlich auch zur Erhöhung des Brennweines bis zu 20%.

Da diese Qualitäten sämtlich in meiner Brennerei in Angeac, also in Frankreich hergestellt sind, dürfen sie selbstverständlich auch als „echt französische Cognacs“ verkauft werden; soweit sie lediglich mit Wasser auf die für den Konsum geeignete Stärke herabgesetzt werden.

Die Weine der einzelnen französischen Provenienzen finden u. A. auch für meine Original-Flaschenfüllungen große Verwendung.

Diese tragen auf Etiketten, Kapseln, Korken und Flaschenpapieren meine Firma und Schutzmarke, und es ist infolgedessen eine erste Notwendigkeit für mich, unter solcher Ausstattung, für die ich mit meinem Namen die Garantie übernehme, auch qualitativ etwas Ausgezeichnetes und besonders Preiswertes zu liefern. Für meine Original-Flaschenfüllungen verwende ich deshalb meine wertvollsten Partien, die neben einem hohen Gehalt an Weindestillat sich durch besonders gute Entwicklung, Alter und sachgemässe Lagerung auszeichnen.

Die Original-Flaschenfüllungen werden in ganzen und halben Originalflaschen abgegeben, bessere Qualitäten mit Draht- bez. Bastgeflecht. Meine Original-Flaschenfüllungen werden seit langen Jahren bereits in allen größeren Delikatessen- und Colonialwaren- pp. Geschäften geführt und seien auch an dieser Stelle gelegentlich empfohlen.

Grünberg (Schl.), im Frühjahr 1908.



Ella Mielcarek
Sehnsucht nach meinem Schlesien

Wo sind die Berge mit den Goldnen Reben,
der Koscheberg und die Luisenhöh,
es ist Erinnerung wohl nur geblieben,
denk ich zurück, dann tut das Herz mir weh.

Wo sind die Reben die ich einst so hegte,
da meiner Jugend Träume mich entzückt,
es bleibt Erinnerung nur in meinem Herzen,
ja nur ein Traum, giebt alles mir zurück.

Dieselben Berge sinds, dieselben Wälder,
dieselbe Luft, derselbe Wiesenrein,
und doch, o Heimatland, hast Du Dich so verändert,
das alle Sehnsucht weicht im Augenschein.

O Heimatland, wie bist Du fremd geworden,
wie hat verändert sich Dein liebes Bild,
denk ich zurück an meine Jugend Jahre,
wird mir so weh ums Herz und ich werd still.

Nur die Erinnerung bleibt in meinem Herzen,
voll Sehnsucht denke ich an Dich zurück.
O Heimatland, wie bist Du fremd geworden.
Du, meine Sehnsucht, meiner Jugend Glück.

Es neigt die Sonne sich zur Abendröte,
ich neig mein Haupt und Fallte still die Händ,
mein Grünberg Du, so will ich abschied nehmen
vom Wein, vom Oderstand, mein Schlesierland.

Mein Heimatland so fern im Osten
wie zieht die Sehnsucht mich zu Dir, mein Glück
ach, könnte einmal noch mein Blick Dich schauen,
wie gerne Kehrte ich zu Dir zurück.

Ich möchte ruhn am schönen Oderstrande,
wo still die Wellen raunen Heimatland,
wo meine Eltern mich mit liebe hegten
bie endlich mich der Jugendliebste fand.

Wo auf den Bergen wuchsen goldne Reben,
und aus den Reben floss den Goldne Wein,
da ist mein Heimatland einstmal gewesen,
das war mein Grünberg, ja da möcht ich sein.

Ich fahr nach Schlesien, in meine Heimat,
wenn Sie aucht weit und ferne von mir ist,
ich will noch einmal meine Berge grüssen,
mein Grünberg Dich, Du meiner Jugend Glück.

Nun bin ich hier am schönen Oderstrande,
die Wellen raunen still am selben Ort,
doch leider ist es nicht dasselbe raunen,
die Sehnsucht zog mich doch geh gern ich fort.

Nowy Kisielin, 1953



Mieczysław Kaszuba* Ostatnie prace na winnicy

Po zbiorach winogron, przed nadejściem zimy na winnicy wykonujemy jeszcze ostatnie prace: nawozimy glebę i zabezpieczamy krzewy przed ewentualnym przemarzeniem. Zawsze trzeba jednak mieć na uwadze, że wiele wcześniejszych zabiegów agrotechnicznych sprzyja lepszemu wzrostowi i dojrzewaniu pędów, zwiększając w efekcie odporność krzewów winorośli na mróz. Są to:

- * właściwa uprawa gleby;
- * stosowanie odpowiedniego nawożenia;
- * formowanie i cięcie pędów wiosną i latem.

Niemniej zasadniczym bezpośrednim zabiegiem mającym na celu ochronę winorośli przed działaniem niskich temperatur zimą jest przykrycie całego krzewu ziemią. Bardzo istotne jest także zatrzymanie i utrzymanie na winnicy jak największej ilości śniegu.

Krzewy winorośli nie przemarzają każdego roku; zdarza się to tylko w wyjątkowo ostre zimy. Lokalne doświadczenie wykazuje, że dopiero przy długotrwałym mrozie sięgającym -15°C oczka częściowo marzną. W temperaturze -18°C utrzymującej się 3-4 dni wymarza około 50% oczek. Temperatura -20°C już w ciągu kilku dni powoduje częściowe uszkodzenie górnych części zdrewniałych krzewu. Korzenie marzną przy spadku temperatury w glebie do -5°C , niektórych odmian do -7°C . Wahania temperatur zimą są również szkodliwe szczególnie dla oczek, ponieważ pobudzone do wegetacji łatwo przemarzają już przy nawrocie kilkustopniowego mrozu.

Aby uniknąć ryzyka zimowych strat, najlepiej krzewy przykryć ziemią lub odpadami organicznymi, jak słoma, liście itp. Przed zimowym okryciem plantacji celowe jest wysianie nawozów mineralnych w dawkach: wapno nawozowe 2-3 kg/100 m², nawozy potasowe 2-3 kg/100 m², nawozy fosforowe 3-5 kg/100 m². Natomiast nawozy azotowe wnosimy dopiero na wiosnę następnego roku, przed odsłonięciem krzewów.

Winnice przykrywamy na zimę w pierwszej połowie listopada, w zależności od pory nadejścia jesiennych mrozów. Wcześniejsze przykrycie nie jest wskazane, gdyż może spowodować uszkodzenie oczek przez szkodniki lub zaparzenie w przypadku wystąpienia wysokich temperatur. Wcześniejsze przymrozki nie wpływają ujemnie na prawidłowo dojrzałe łoża i oczka. Przemarzają tylko pędy nie zdrewniałe.

W warunkach zielonogórskich krzewy prowadzone w formie niskopiennej lub krzaczastej można przykryć częściowo lub całkowicie. Przykrycie częściowe polega na pozostawieniu krzewu na podporze i przeoraniu międzyrzędzi w ten sposób, aby pierwsza skiba okryła krzew. Następnie rozoruje się pozostałą część międzyrzędzia. Po wykonaniu orki łopatami usypujemy kopczyki z ziemi na wysokość 40 cm, tak aby ramiona krzewu i część dolnej łoży były przykryte ziemią. Ziemię bierzemy ze środka międzyrzędzi, aby nie odsłaniać korzeni.

Całkowite przykrycie krzewu wykonuje się podobnie, lecz najpierw należy pędy odczepić od drutów i ułożyć na ziemi wzdłuż szpaleru. Na leżące krzewy narzuca się 2-3 łopaty ziemi, aby utrzymać je przy powierzchni gruntu. Następnie tak jak poprzednio krzewy przyorujemy, o okrywę poprawiamy łopatą. Dobre rezultaty uzyskujemy przykrywając winne krzewy materiałem organicznym, jak słoma, mierzwa, siano, liście itp., a następnie ziemią.

Krzewy rosnące pojedynczo, w ogrodzie lub na skarpach, przykrywamy ręcznie łopatą lub motyką. Krzewy przyścienne zabezpieczamy na zimę w ten sposób, że o ile jest to możliwe zdejmujemy pędy z rusztowania i układamy cały krzew na ziemi, przykrywając go około 25-30 cm warstwą suchych liści lub innym podobnym materiałem. Liście przykrywamy gałęziami drzew szpilkowych, a następnie narzucamy warstwę ziemi grubości 10-15 cm. Można też krzewy okryć matami lub słomą, nie zdejmując ich ze ścian. Jest to jednak zabezpieczenie tylko częściowe, nie dające gwarancji przetrwania całego krzewu.

Dla lepszego zabezpieczenia krzewów przed mrozami wskazane jest nagromadzenie na naszej winnicy śniegu. Ma to szczególne znaczenie w latach, kiedy pokrywa śnieżna jest znikoma. Śnieg o grubości 5 cm podnosi temperaturę gleby o 4°C , a pod warstwą 20 cm śniegu krzewy są całkowicie zabezpieczone przed działaniem niskich temperatur. Śnieg można zatrzymać przez ustawienie w rzędach i innych odpowiednich miejscach płotków lub przez rozwieszenie słomy i gałęzi na drutach.

Po przykryciu krzewów na zimę można wnieść nawozy organiczne. Obornik równomiernie rozrzuca się na powierzchnię gleby, co również zabezpiecza korzenie krzewów przed zmarzeniem, szczególnie w bezśnieżne zimy. Obornik przez zimę nie traci na wartości, zaś wiosną, przysypany ziemią podczas odkrywania krzewów, służy jako podstawowy nawóz organiczny.

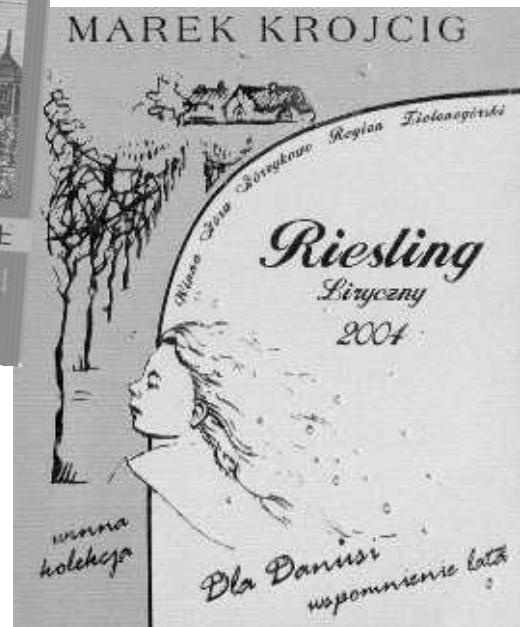
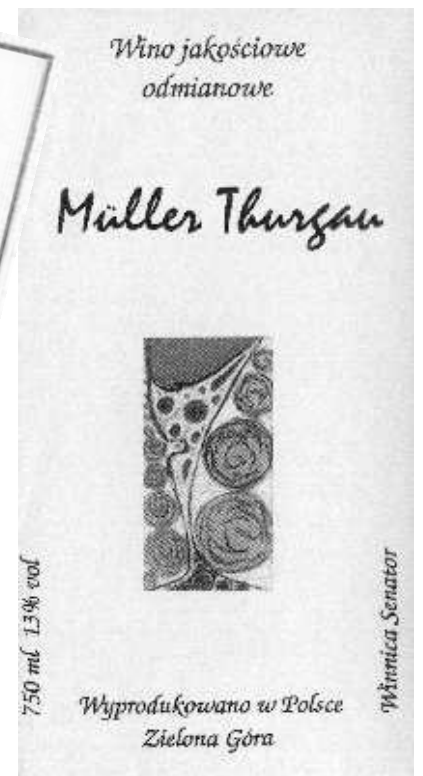
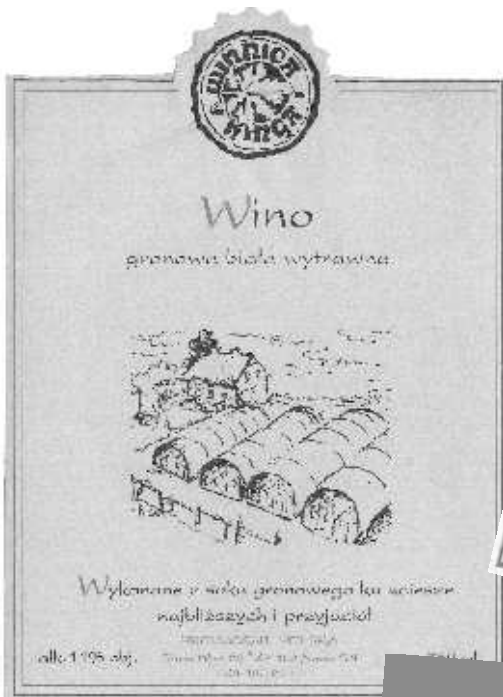


Jeśli wiosną następnego roku planujemy założyć szkółkę sadzonek lub sadzić sadzonki nie ukorzenione, już jesienią i zimą należy przygotować materiał sadzonkowy. W tym celu z dobrze wyrosniętych krzewów wycinamy kilka zdrewniałych łoż. Wiążemy je w pęczki i dołujemy w piwnicy w wilgotnym piasku lub w ogrodzie. Zadowolona łoża nie może przemarznąć, ani też znajdować się w zbyt wysokiej temperaturze, gdyż oczka mogą zginąć.

* *Mgr inż. Mieczysław Kaszuba, absolwent Wydziału Ogrodniczego Instytutu Rolnego w Odessie. W latach 1955-1975 kierował pracą na winnicach Lubuskiej Wytwórni Win w Zielonej Górze. Autor wielu publikacji o uprawie winorośli; mieszka w Zielonej Górze.*

Największa winnica w historii miasta - założona przez Lubuską Wytwórnię Win przy ulicy Krośnieńskiej. Fot. Czesław Łuniewicz

E T Y K I E T Y



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: kulciba@wp.pl