



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 12 · IPIIC 2006

Dni Sulechowa

W dniach 27 maja - 3 czerwca świętowano „Dni Sulechowa”, a w czasie uroczystych obchodów ważną rolę odegrały winiarskie tradycje tego miasta.

Agro-Targ 2006

4 czerwca zorganizowano w Kalsku, pod patronatem wojewody lubuskiego, XIII Targi Rolnicze „Agro-Targ 2006”.

Na targach nie zabrakło stoiska z wyrobami zielonogórskich winiarzy i producentów sadzonek winnej latorośli.

Muzeum Wina

Pierwszą w Polsce stałą ekspozycję pokazującą cykl produkcji wina, od prac na winnicy po butelkowanie trunku, otworzono w zielonogórskim Muzeum Ziemi Lubuskiej. 19 czerwca, przy udziale licznie zaproszonych gości, dyrektor MZL pan Andrzej Toczewski dokonał otwarcia Muzeum Wina. Na powierzchni 160 m² zgromadzono urządzenia i przedmioty przez stulecia wykorzystywane w naszym regionie do produkcji wina. Około 50 eksponatów związanych z uprawą winorośli i produkcją wina przekazało Niemieckie Muzeum Winiarskie z Oppenheim nad Renem, reprezentowane przez dr. Reinharda Mutha. Oprawą graficzną ekspozycji jest cykl 12 obrazów Doroty Komar-Zmyślony „Rok na zielonogórskiej winnicy” i nowy nabytek muzeum - monumentalny olejny tryptyk „Winobranie w Zielonej Górze” Ireny Bierwiazzonek. Podczas wernisazu gości podejmowały swoimi winami winnice „Stara Winna Góra” w Górzycowie, „Kinga” w Starej Wsi, „Na Leśnej Polanie” w Proczkach oraz winnica Mirosława Kuleby w Świdnicy.

I Konwent Winiarzy

24 czerwca w siedzibie Krajowej Izby Gospodarczej w Warszawie odbył się I Konwent Polskich Winiarzy. Uczestniczyła w nim delegacja zielonogórskich winiarzy, w składzie: Kinga Koziańska, Roman Grad, Przemysław Karwowski, Marek Krojczig i Jarosław Lewandowski. Konwent przygotowała redakcja magazynu „Wino” i Polski Instytut Winorośli i Wina, w celu „oceny produkowanego w naszym kraju wina i zwalczania barier fiskalnych uniemożliwiających normalny rozwój polskiego winiarstwa”. Lista obecności liczyła przeszło 80 osób reprezentujących 48 winnic.

Zjednoczenie winiarzy

30 czerwca dokonano się połączenie obu organizacji zielonogórskich winiarzy: Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego i Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina. Nowa organizacja przyjęła nazwę Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, a jej prezesem został Roman Grad.



Winnica i domek winiarski Grünberger Winzerverein w rewirze Schillerhöhe (dzisiaj teren ogródków działkowych przy ul. Horsztyńskiego). Pocztówka ze zbiorów pana Remigiusza Jankowskiego

Mirosław Kuleba

Ślad dłoni

Oba zrzeszenia zielonogórskich winiarzy połączyły się zgodnie i jednomyślnie. Utworzono nową, wspólną organizację, która przejęła tradycje jednego i młodą kadre drugiego stowarzyszenia. Odtąd działamy wspólnie. Zjednoczenie rozwiązało mity o rywalizacji i konfliktach wśród winiarzy, niepotrzebnie rozdmuchiwane. Świadczy o tym choćby przebieg wyborów do władz nowego Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego - zaufaniem zostały obdarzone osoby wywodzące się z obu organizacji. Stanisława Ostrowskiego, wieloletniego prezesa Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, wyróżniono członkostwem honorowym. W ten sam sposób uhonorowano panią prezydent Zielonej Góry Bożenę Ronowicz, wielce oddaną sprawie zielonogórskich winnic i wina.

Praca na winnicy uczy pokory. Na oczach winiarza dokonuje się odwieczny cud natury: winny krzew każdej wiosny odradza się do nowego życia, ze splekanej kory strzelają świeże pędy, suchy szkielet wnet okrywa zielony pióropusz, latorośle dźwigają coraz cięższe grona, a zanim zdążymy nacieszyć się urodzajem - wspomnienie letniej bujności i jesiennego dostatku pozostaje tylko w strugach wina, zaś krzew, obiekt naszej troski i pracy, samotnieje szerniały i nagi w śnieżnej zaspie. Korowód życia i śmierci, narodzin i przemijania, i my w tym wszystkim, na krótko.

Tak jest i tak będzie, rok po roku, i znów. Na murach naszych kamienic rodzą jeszcze krzewy, które pozostały po dawnych mieszkańcach Grünbergu. Tych ludzi już nie ma, nie zachowała się pamięć ich nazwisk i wizerunków, coraz niksze są ślady pracy ich dłoni. Trwają tylko winne krzewy.

II Zielonogórskie Forum Winiarskie

Regionalne tradycje winiarskie - historia i dzień dzisiejszy

13 maja w „Palmiarni” obradowało II Zielonogórskie Forum Winiarskie, którego tematem były „Regionalne tradycje winiarskie - historia i dzień dzisiejszy”. Forum, zrealizowane przy pomocy finansowej miasta Zielona Góra, miało charakter międzynarodowy, gdyż oprócz przedstawicieli miejscowych winiarzy jego uczestnikami byli goście ze słowackiej Nitry i zaprzyjaźnieni z nami niemieccy winiarze z Guben. Zagranicznych gości podjęła śniadaniem w ratuszu pani prezydent miasta, Bożena Ronowicz.

Zgromadzonych na Forum przywitał Roman Grad, prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina. Następnie wygłoszono referaty, opublikowane w wersji dwujęzycznej w okolicznościowej broszurze. Pierwszym prelegentem był Jan Všetečka-Konstanty, prezydent Nitrianskiej kráľovskej vínnej cesty, po nim wystąpił Wilfried Olzog, vice-przewodniczący Gubener Weinbau e.V. z Guben, a część oficjalną Forum zakończył referat Romana Grada o historii i teraźniejszości zielonogórskiego winiarstwa.

Na zakończenie zaprosiliśmy zagranicznych gości do Muzeum Etnograficznego w Ochli, gdzie w zabytkowej wieży winiarskiej z XVIII wieku odbyło się spotkanie przy winie.

Poniżej prezentujemy treść referatów wygłoszonych przez zagranicznych uczestników II Forum Winiarskiego.



Jan Všetečka-Konstanty,
prezydent Nitrianskiego królewskiego szlaku

Vladimir Libant*

Królewski szlak winny

Nitrański królewski winny szlak jest największym i najdłuższym na Słowacji. Jego odgałęzienia łączą region Nitrański, Południowosłowacki i Małokarpacki. Zajmuje terytorium czterech województw: Nitrańskiego, Trnavskiego, Trenčanského i Banskobystryckiego. Cztery gałęzie spotykają się w sławnej od wieków Nitrze. Górnonitrańska wiedzie od źródła rzeki Nitry, Tekovská od miejscowości Topolčanky i Pukanec, Południowosłowacka od rzeki Dunaj i Považská od miejscowości Vrbová i Sereď.

W naszych szerokościach geograficznych rozpoczęto uprawę winorośli dwa tysiące pięćset lat temu, o czym świadczy wiele archeologicznych znalezisk. Najstarsze datowane znalezisko na Słowacji pochodzi z pagórka Molpír w pobliżu miejscowości Smolenie i liczy sobie 2700 lat. Znalezisko u podnóża legendarnego wzgórza Zorbor koło Nitry liczy około 2300-2400 lat. Założycielami najstarszych upraw byli Celtowie, których kultura rolna była bardzo wysoka. Po Celtach zajęli się winoroślą antyczni Rzymianie. Wielkim amatorem wina był cesarz rzymski Marcus Aureliusz Robus (276-282). Zgodnie z jego poleceniem rzymskie obozy wojskowe zakładały w dogodnych miejscach plantacje winorośli. Znajomość uprawy winorośli i wytwarzania wina przejęli od Rzymian dawni Słowianie, nasi przodkowie. Takim sposobem uprawa winogron zapanowała na stałe korzenie w naszym kraju, gospodarce, w życiu kościelnym, kulturalnym i społecznym.

Znaczącym dla formowania uprawy winorośli i winiarstwa było pojawienie się i rozwój chrześcijaństwa. Od czasu wzniesienia kościoła Pribiny w Nitrze w latach 828-830 wino stało się napojem liturgicznym, od którego wymagano wysokiej jakości i czystości. Z dokumentów wynika, że w IX wieku na terytorium byłych Węgier powstał pierwszy klasztor - benedyktyński klasztor świętego Hipolita pod wzgórzem Zorbo. Jego zakonnicy zapoczątkowali sławę zoborskich win, co poświadcza powiedzenie Aleksandra Lombardzkiego: „Vinunum zoborense est decus gloria mensae”. Niech będzie sławnym wino zoborskie, które towarzyszysz nam więcej niż tysiąc lat! Jesteś inspiracją dla artystów, naukowców, poetów, jesteś pociechą, wsparciem i orzeźwieniem dla wszystkich swoich wielbicieli.

Należy również wspomnieć o tym, że król Świętopętek przekazał księciu Borzywojowi w podarunku wino benedyktyńskie z klasztoru zoborskiego. Posmakowało ono także księżnie Ludmile, która sadzonki winorośli kazała posadzić w miejscowości Mělník, gdzie wino nazywane jest do dnia dzisiejszego jej imieniem. Nasze dobre wina były podawane na wielu stołach królewskich i książęcych w Pradze, Wiedniu, Krakowie, Belgradzie, Budapeszcie, Kijowie, w Londynie i na innych dworach. Szlachetne napoje były z Nitry transportowane po najstarszych drogach Europy. Tradycje tych dostaw trwają nadal. Jest to znaczący obszar, w którym historia łączy się z teraźniejszością.

Nitrański królewski winny szlak swoimi gałęziami łączy regiony, miasta i miejscowości, w których produkowane jest najszlachetniejsze napój świata - wino. Naszym zadaniem i celem jest organizowanie i ukierunkowanie ludzi do współpracy dla rozwoju uprawy winorośli. Czerpiemy z bogatych doświadczeń i tradycji uprawy winnic na Słowacji, a chcemy osiągnąć jak najlepszą jakość win i zapewnić ich zbyt. Rozwijamy ekologiczny ruch turystyczny, pomagamy przy powstawaniu i propagowaniu ofert usług turystycznych. Jesteśmy pewni, że specyfika naszych wyjątkowych gatunków wina znajdzie wielbicieli nie tylko u nas, lecz również w zjednoczonej Europie i na całym świecie. Niech nasze wina zdołają i sławią każdy gościnny stół!

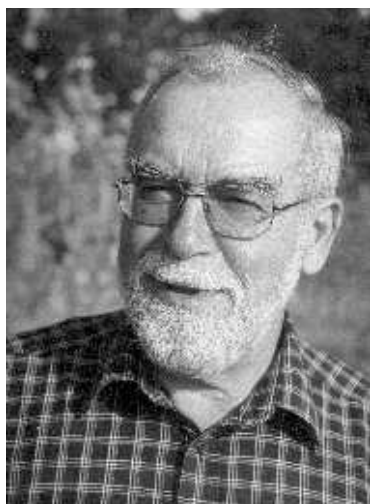
* Inż. arch. **Vladimir Libant** jest autorem referatu pt. „Z historii winogrodnictwa na ziemiach, które łączy Nitrański winny szlak królewski” („Z historie vinohradníctva na území, ktoré spája Nitrianska kráľovská vínna cesta”) przygotowanego w imieniu delegacji winiarzy z Nitry, uczestniczących w Forum.



II Zielonogórskie Forum Winiarskie

„Regionalne tradycje winiarskie
- historia i dzień dzisiejszy”

Nitra - Zielona Góra - Grano
13 maja 2006



Helmut Moelle, prezes gubińskich winiarzy z Gubener Weinbau

Pierwsze szczepy winorośli na nasz - zamieszkaany przez Słowian - obszar, przywieźli w XII i XIII w. rzemieślnicy i rolnicy przybywający z Nadrenii i Francji. Najstarszy udokumentowany przekaz na ten temat pochodzi z 1210 roku. Mowa jest w nim o przekazaniu klasztorowi cystersów w Dobrilugk (Doberlug) dziesięciny z niedawno założonych winnic margrabiego Konrada w Belgora (Belgern) niedaleko Luckau. Druga informacja o winorośli pochodzi z 1280 roku. Jaśnie oświecony margrabia Heinrich zezwala mieszkańcom Guben przeznaczyć dotychczasowe łąki pod uprawę chmielu i winorośli. Uprawa winorośli rozprzestrzeniła się dość prędko na obszarach między Elsterwerda do Schlieben na zachodzie i do Grünberg (Zielona Góra) na wschodzie.

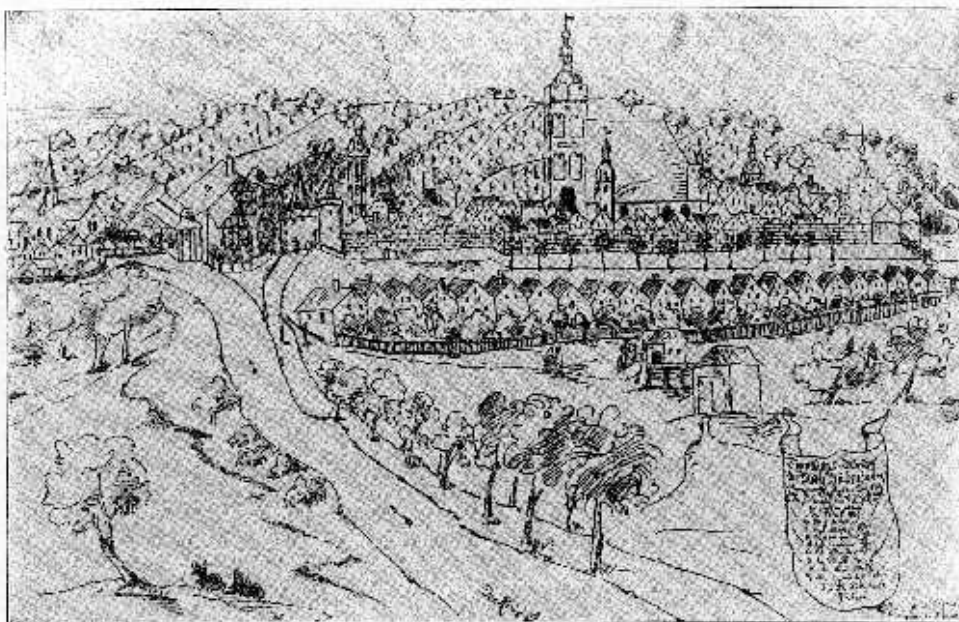
Informacje z czasów średniowiecza o uprawach winorośli są bardzo skąpe. Pewnym jest fakt, że winorośle uprawiano w klasztorze w Neuzelle, we wsiach Schlagsdorf i Kaltenborn w 1445 r., Amtitz (Gębice) w 1459 i Diehlo w 1429 r., w okolicach Guben i miastach Sommerfeld (Lubsko), Senftenberg w 1416 oraz w Cottbus. Można również założyć, że istniały winnice w wielu małych miejscowościach. Były one zatem w mniemaniu ludzi tak powszechne, że nikt nie zadbał o to aby przekazać tę informację potomnym. O wiele większą wagę przywiązywano do przekazu informacji na temat życia i działań elektorów brandenburskich z linii Hohenzollernów. Dzięki temu wiemy, że sprowadzili oni w XV wieku z Francji szczepy winne, założyli i wspierali winnice w miastach Cottbus i Krossen (Krosno Odrzańskie). O ile pierwsi elektorzy pijali jeszcze sprowadzane wina francuskie oraz słodkie wina greckie, a tylko od czasu do czasu wina

pochodzące z założonych przez nich miejscowych winnic, to Joachim I, który prawie w ogóle nie znał kraju swoich przodków, rozkazał podać na swój stół - a było to na początku XVI wieku - lokalne wino z Krosna. I w ten to sposób tamtejsze wino trafiło na pańskie stoły. Szlachta i mieszczaństwo zaczęli naśladować swoich możnowładców. W XVI wieku wino na Dolnych Łużycach miało swoje dobre czasy. W swoim opisie księstwa Brandenburgii z 1572 r. Wolfgang Jobst donosił: „Marka zdobywa na znaczeniu, zadziwiająco... na Dolnych Łużycach i w Krośnie”. Stąd też informacje o uprawach w dolnołużyckich miastach i na terenie licznych wsi: Lübben 1502, Pretschen 1505, Lieberose 1519, Triebel (Trzebiel) 1502, Starzeddel (Starosiedle) 1565 oraz Calau 1527. Uprawy rozwijałyby się z pewnością dalej gdyby nie wojna 30-letnia. Wiele winnic zostało zniszczonych i splądrowanych przez przechodzące wojska, piwnice opustoszały. Tylko przemarsz wojska generała Fahrenbacha w roku 1627 spowodował w Cottbus szkody wysokości 334 talarów, taki był bowiem koszt wina wypitego wówczas w ilości ponad 1000 litrów.

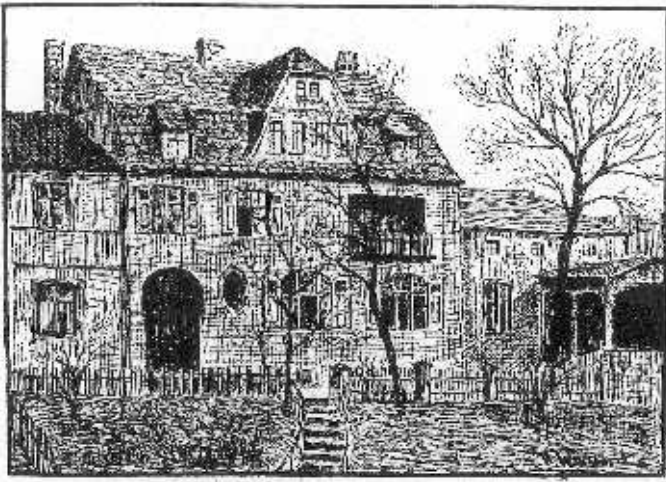
W drugiej połowie XVII wieku wielu mieszkańców Dolnych Łużyc ponownie zabrało się do uprawy winorośli. Dzięki temu większość winnic odrodziła się, zaczęto zakładać nowe. Pod koniec XVII i na początku XVIII wieku winnice te przeżywały znowu swoje dobre czasy. Dziś możemy stwierdzić, że w latach 1280 do 1880 uprawa winorośli w okolicach Guben odegrała znaczącą rolę. Wiele mieszczaństwa i chłopów żyło z tego zajęcia. Przeczytać o tym można w materiałach historycznych, pisze o tym Karl Gander w „Historii miasta Guben” z 1925 r. i Heinz-Dieter Krausch w jednym z roczników poświęconych historii Brandenburgii tom 18/1967. Wiedzę na ten temat znajdujemy też wśród dokumentów i eksponatów działu winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze.

W XIV wieku Guben było miastem żyjącym z handlu winem, a obszar upraw winorośli w jego okolicy był największy na całych Dolnych Łużycach. Wino było transportowane Nysą i Odrą do Szczecina, a stamtąd „na cały świat”. W 1474 statki ze Szczecina przywiozły do Gdańska 27.483 litry tego wina. Uprawa winorośli zapewniła mieszkańcom Guben i okolicznym chłopom dostatek i stała się ich głównym zajęciem. W 1557 roku w piwnicach winiarskich w Guben składowano 523.000 litrów wina, z czego 294.000 litrów stanowiło wino czerwone.

W XVIII w. istniało tutaj 1000 winnic, które dawały przeciętnie 538.000 litrów wina. Najpopularniejszym szczepem uprawianej winorośli w okolicach Guben był „Böhmische Rebe”, zwany też Klebroter. Winogrona tego gatunku dawały wino ciemnoczerwone, lekkie, słodkie, dające się już pić po upływie roku. Warunki klimatyczne - z latem zdominowanym przez klimat kontynentalny, szybko ogrzewającą się ziemią z zalegającą pod nią warstwą gliny - stwarzały dobre możliwości uprawy winorośli. To właśnie ta lekka ziemia dawała lekkie, łagodne wina, na które panowała moda do XVIII wieku. Gdyby nie ostre zimy i coraz częściej występujące późne przymrozki, Dolne Łużycy pozostałyby dobrze prosperującym obszarem uprawy winorośli.



Panorama Gubina z winnicami na okolicznych wzgórzach. Rysunek z 1622.



Winiarnia gubińskiej firmy Ferd. Poetko G.m.b.H.

Poszukiwano nowych rynków sprzedaży wina. Mogło się to udać tylko oferentom dobrych trunków. Dlatego mieszczaństwo Guben utworzyło w 1800 r. towarzystwo mające na celu poprawienie jakości wina z okolicznych winnic. Mimo to uprawa wina chyliła się ku upadkowi. Od początku lat 50-tych XIX wieku sprzedawano najlepsze odmiany winogron jako konsumpcyjne, tylko z niewielkiej ilości robiono wino. W końcu istniejące jeszcze winnice zostały zaatakowane przez filokserę i po roku 1880 przetrwało bardzo niewiele upraw. Winiarze zamienili winne szczepy na drzewka owocowe. Na wzgórzach wokół Guben posadzono ich 100.000.

Na Dolnych Łużycach i w okolicy Guben w latach po 1945 r. istniała winnica w Schlieben. W 2004 r. miała powierzchnię użytkową 1,5 ha. Na Werderaner Wachtelberg powstała w ostatnich latach winnica o wielkości 6 ha. Winogrona z obu winnic nie są przerabiane na wino w Brandenburgii, lecz nad Elbą i Unstrutą. W Neuzelle założono związek działający na rzecz przywrócenia upraw winorośli. Związek ten postarał się o założenie winnicy w przyklasztornym ogrodzie. Posadzono tam około 1000 sztuk winorośli. W Guben i okolicy są jeszcze pnącza winne z dawnych czasów, ale owoce ich przeznaczone są do konsumpcji bezpośredniej. Według naszych danych uprawiane są też inne gatunki winorośli, na ogół pojedynczo na południowych ścianach domów i stodoł. Które z nich należą do tradycyjnie uprawianych na danym terenie - można by ustalić dopiero po specjalistycznych badaniach. Na pewno byłoby to interesujące zadanie dla historyków i winiarzy.

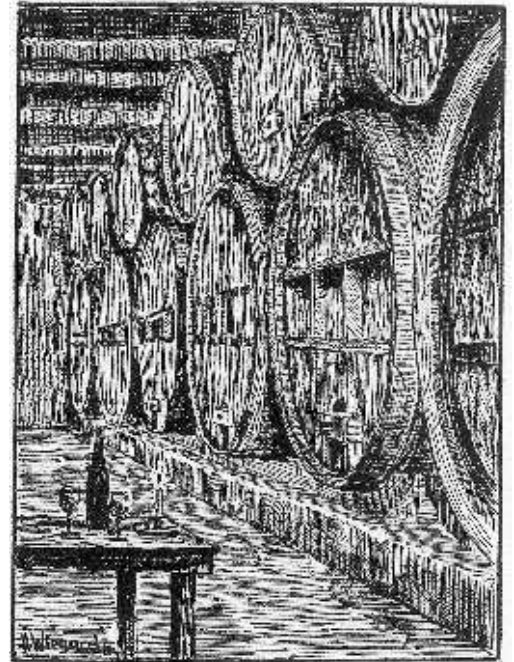
Obecnie na podwórkach i w ogrodach można też znaleźć pojedyncze pnącza winogron, które nie były uszlachetniane zgodnie z niemiecką i europejską ustawą o hodowli winorośli. Odmiany te są zatem szczególnie narażone na choroby i szkodniki.

W latach 1999 do 2002 zajmowaliśmy się, jako grupa osób z Guben i okolic, zbiorem i przerobem rozproszonych istniejących jeszcze starych winogron, robiąc z nich wino dla własnych potrzeb, a także na degustację z okazji Święta Wiosny nad Nysą. Naszym zamiarem było spopularyzowanie i nagłośnienie oferty produktu regionalnego. W międzyczasie przekonaliśmy się, że bardzo wielu ludzi wykazuje zainteresowanie uprawą winorośli i pragnie powrotu jej uprawy. Fakt ten stał się bodźcem, dzięki któremu 27 grudnia 2003 r. utworzyliśmy w Guben organizację „Gubener Weinbau e.V”. Przewodniczącym związku został Helmut Moelle z Grano, a jego zastępcą Wilfried Olzog z Guben. Obie te osoby były w grupie tych, którzy w ubiegłych latach wytwarzali i udostępniali chętnym czerwone wino. Obecnie związek nasz ma siedmioro członków. Trzech z nich jest emerytami. Obsadziliśmy w kwietniu 2004 r. południowe zbocze wzgórza o wielkości 0,7 ha. W kwietniu 2005 założyliśmy winnicę o wielkości 0,25 ha na polu „Langer Rücken” w Grano. Przy zachowaniu szerokości międzyrzędzi 2,0 m i rozstawie 1,2 m zasadziliśmy 4500 sztuk roślin (siedem odmian wina białego i cztery czerwonego). Dodatkowo w specjalnym miejscu założyliśmy szkółkę, w której zasadziliśmy po 10 sztuk z 23 odmian winorośli celem przetestowania ich i ewentualnego włączenia do upraw. Dzięki temu będziemy mogli zainteresowanym osobom



Tarasowe winnice w Guben, pocz. XX w.

Od połowy XVIII w. uprawy na Dolnych Łużycach straciły na znaczeniu. Pierwsze duże straty przyniosła zima 1739/1740. Co prawda w 1790 roku Guben i okolice miały około 195 ha upraw winorośli, ale następna ciężka zima 1802/1803 wyrządziła ogromne straty. Na zaniechanie uprawy winorośli złożyło się wiele czynników. Zaczęto rozszerzać uprawy zbóż i ziemniaków. Wzrosły ceny zboża i uprawa kartofli wydała się być pewnym źródłem zysków. Podobnie jak i chmiel, gdyż browary i gorzelnie dawały dobre dochody. Piwo stało się tańsze od wina i znalazło wielu konsumentów. Z drugiej strony zmieniły się upodobania pijących: lekkie wina z Dolnych Łużyc przestały być modne na rzecz win mocniejszych. Nadmierne picie było zwalczane przez kościół protestancki. Człowiek doby reformacji winien był żyć oszczędnie, być pilnym i rozsądnym. W modę weszły nowe napoje: kawa, herbata i kakao. Na skutek zniesienia przez niemiecki związek celny wewnątrzniemieckich ceł (1834), a także budowy linii kolejowych (1846), rozsmakowano się w słodkich, doskonałych winach południowych.



Piwnice firmy Ferd. Poetko G.m.b.H. w Guben

z naszego terenu udzielić rad dotyczących wyboru odmiany i potrzeb danego szczepu winorośli. Wykorzystujemy oczywiście wszystkie teoretyczne i praktyczne możliwości, aby samemu zdobywać informacje. Podzieliliśmy między siebie poszczególne prace według naszych zdolności i umiejętności. Tak zdobytą wiedzę również wymieniamy między sobą. Obecnie zajmujemy się wyrobem pierwszego wina, powstałego jesienią z 600 litrów moszczu. Możemy zaoferować jego degustację, gdyż jest to zbyt mała ilość, aby można było ją sprzedać.

* Helmut Moelle, przewodniczący Gubener Weinbau, organizacji gubińskich winiarzy z Grano, jest autorem referatu pt. „Historia uprawy winorośli i dzisiejsza sytuacja w landzie Brandenburgii, szczególnie w rejonie Guben. Uprawa winorośli na Dolnych Łużycach” („Geschichte des Weinanbaues und die gegenwärtige Situation in Brandenburg sowie speziell im Raum Guben. Historisches zum Weinanbau in der Niederlausitz”), wygłoszonego na zielonogórskim forum winiarskim.

Krzew winny (2)

Ciąg dalszy z numeru 10/2006 „Winiarza”

11. *Chasselas dore (Chasselas de Fontainebleau)*, Złote Szasła. Odmiana ta posiada tak ustaloną dobrą opinię, że można ją znaleźć we wszystkich krajach Europy, gdzie tylko winorośl udać się może, i trzeba przyznać, że na tę reputację w zupełności zasługuje. Złote Szasła posiada wszystkie zalety od dobrego wina wymagane, a nad Białem Szasła ma tę przewagę, że przy dojrzewaniu pod działaniem promieni słonecznych przyjmuje odcień złotawy, tem silniejszy, im promienie te są cieplejsze. U nas zabarwienie złote występuje wyraźnie pod murami tylko; atoli w niektórych latach zauważyć je możemy nawet na kratach przy hodowli pod gołym niebem. Nieoceniona ta odmiana, ze wszystkich najdłużej utrzymuje się w stanie świeżym na krzaku, gnije chyba tylko od długotrwałych deszczów, a przez zimę przechowuje się doskonale, lepiej niż wszystkie inne. Złote Szasła obok ważnych swoich przymiotów, podlega chorobie trądu (*Oidium*), u nas wprawdzie nie tak szkodliwej jak we Francji, lecz pokazującej się już od lat kilku peryjodycznie. Pora dojrzewania wrzesień, w chłodne lata początek października.

Oprócz opisanych pod numerami 9 i 10, Złote Szasła ma nadto kilka innych odmian (*Chasselas rose royal*, *Ch. Rose de Falloux*, *Ch. de Paris imperial*, *Ch. violet*), które od niego różnią się odcieniami jagód różowymi lub fioletowymi i na hodowlę również zasługują. Ciąg wszystkie krótko.

12. *Blusard*, Bluziarz. Odmiana silnie rosnąca, grona duże, długie, luźne, jagody duże, czarne, skórka cienka, bardzo słodkie. Dojrzewa niekiedy już w początku wrzeźnia. Odmiana bardzo dobra, mało rozpowszechniona, płodna. Dojrzewa corocznie, nawet pod parkanami. Ciąg długo.

13. *Gros Colman*, Duży Kolman. Tez same cechy i pora dojrzewania. Grona grubsze lecz krótsze. Ciąg długo.

14. *Portugieser (Des Roses)*, Różane. Grona dość luźne, średnie; jagody czarne, średnie, odrębnego przyjemnego smaku. Płodne; początek wrzeźnia. Ciąg krótko.

15. *Muscat blanc (Chasselas musque)*, *Muscat Schönedel*, Muszkatel Biały. Do złudzenia przypomina białe szasła; grona i jagody cokolwiek większe, smak muszkatowy, nawet dla tych przyjemny, którzy podobnego smaku nie lubią. Dojrzewa w ciągu wrzeźnia; rozpowszechnione. Ciąg długo.

16. *Muscat bleu (Blauer Muscateller)*, Czarny Muszkatel, różni się od numeru 15 kolorem tylko. Ciąg długo.

17. *Elbinger*. Grona średnie, ścisłe, jagody małe, różowe, słodkie. Dojrzewa w połowie wrzeźnia. Odmiana ta zasługuje na hodowlę tylko z powodu przyjemnej i rzadkiej barwy gron. Ciąg krótko.

18. *Navara*. Fioletowo-różowe, grona duże, dosyć luźne, jagody średnie; dojrzewa od połowy do końca wrzeźnia. Piękna i wyborna odmiana, na wielkie rozpowszechnienie zasługująca. Ciąg długo.

19. *Rivola*. Fioletowe, grona duże, ścisłe, jagody duże, dojrzewa od połowy do końca wrzeźnia. Wyśmienita odmiana delikatnego smaku, niepospolitej barwy, bardzo płodna, lecz od deszczów jesiennych bardzo cierpi. Przy użyciu daszków również warta rozpowszechnienia. Ciąg długo.

20. *Tottenham Park*. Biało-zielone. Ogromne, nieforemne, krótkie grona dość luźne, jagody wielkie, skórka na nich stosunkowo cienka, cieńsza niż bywa na innych tak dużych, pokryta jakby deseniem z żyłek białych. Jagody soczyste, słodkie, wyborne. Płodna ta odmiana dojrzewa przed końcem wrzeźnia. Godnajaknajwiększego rozpowszechnienia. Ciąg długo.

21. *Perle imperiale*, Perła Cesarska. Zielone. Grona nadzwyczajnie długie, często 12-to calowe, bardzo luźne; jagody średnie. Dojrzewa w końcu wrzeźnia. Dobra. Ciąg długo.

22. *Frankenthaler (Blauer Trollinger)*, Frankentaler. Pomimo swej późności bardzo u nas pospolite, a w Europie tak rozpowszechnione jak Złota Szasła. Czarne, grona duże, często ogromne, luźne; jagody duże, skórka zupełnie miękka, pestki niewielkie; bardzo płodne, rośnie silnie. Do dojrzewania potrzebuje koniecznie muru południowego, pod którym dochodzi w ciągu października. Zupełnie dojrzałe idzie nawet o lepsze ze Złotem szasła. Przez zimę przechowuje się wybornie. Jestto niezaprzeczenie najlepsza z odmian późnych. Pododmiana Frankentala, *Fintindo*, też same posiada cechy lecz jest przynajmniej o tydzień wcześniejsza, dla tego powinnaby u nas zastąpić roślinę typową. Ciąg długo.

Może na przestrzeni całego kraju hodują wiele innych odmian oprócz opisanych tutaj, lecz rezultaty tej hodowli nie są mi znane. Wolałem więc ograniczyć się do tych tylko, które znam, a których dobroć po większej części już od wielu dziesiątków lat u nas jest wypróbowaną. Łatwo jednak przewidzieć, że w krótkim może już czasie ilość odmian godnych hodowli, a dla nas odpowiednich, znacznie się powiększy, a to w miarę powiększania się liczby miłośników tej uprawy, którzy zapewne nie zaniechają nowych odmian próbować. Oby tylko rezultatów tych prób udzielili i innym, niezamykając się w odosobnieniu, w jakim dziś wszyscy miłośnicy ogrodów żyją.

Fragment książki: „Krzew winny, jego hodowla w gruncie i w budynkach. Przez Edmunda Jankowskiego kandydata nauk przyrodniczych, Starszego Ogrodnika Ogrodu Pomologicznego w Warszawie. Z 34-ma drzeworytami”. Warszawa 1877.

KRZEW WINNY,

JEGO HODOWLA

W GRUNCIE I W BUDYNKACH.

PRZEZ

EDMUNDA JANKOWSKIEGO

KANDYDATA NAUK PRZYRODNICZYCH,

Starszego Ogrodnika Ogrodu Pomologicznego w Warszawie.

Z 34-ma drzeworytami.

—1876—

W A R S Z A W A.

W drukarni Józefa Sikorskiego, ul. Niecała Nr. 11.

1877.



Szampa
**Muzeum
Wina**



Zdzisława Kraśko*

Czterdzieści lat Działu Winiarskiego (1)

W początkach lat 20-tych XX wieku Albert Severin - zielonogórski kolekcjoner i urbanista - po raz pierwszy zaprezentował mieszkańcom miasta swoje zbiory historyczne. Powstała z nich ekspozycja muzealna zorganizowana w ramach tzw. Heimatmuseum. Zbiory podzielono na konkretne zagadnienia, a w niewielki dział wyłączono zabytki związane z historią miejscowego winiarstwa. Nie była to wówczas jedyna ekspozycja winiarska w naszym mieście. Ciekawe obiekty dotyczące winiarskiej przeszłości, pochodzące z XVIII i XIX wieku, można było obejrzeć również w prywatnym muzeum przy Hospitalstrasse (dzisiaj ul. Moniuszki). Udostępnione do zwiedzania w 1931 roku muzeum mieściło się w piwnicy przeznaczony do przechowywania wina, należącej do zielonogórskiego kupca Kurta Opitza. Nie są jednak znane dalsze losy eksponatów tam zebranych.

Przejęte w 1945 r. zbiory Heimatmuseum nie były na tyle bogate, aby stworzyć z nich samodzielny, liczący się dział winiarski. Niemniej wśród prezentowanych na pierwszej powojennej wystawie zbiorów muzeum miejskiego, w jednej z sal ekspozycyjnych przy ulicy Szkolnej (dziś ul. Kazimierza Lisowskiego) pokazano to co przetrwało - drewniane rygle i dna beczek, koryta, prasy do tłoczenia moszczu, a także wyroby z kamionki i cyny.

W 1958 r., zanim w strukturze muzealnej powołano oficjalnie dział winiarski, zwrócono się do mieszkańców miasta z apelem o pomoc w wyszukiwaniu i gromadzeniu cenniejszych obiektów i starych przedmiotów kultury materialnej mogących mieć związek z historią regionu. Wtedy też Centralny Zarząd Muzeów i Ochrony Zabytków w Warszawie oddelegował do Jugosławii ówczesnego dyrektora muzeum Michała Kubaszewskiego, kierującego zarazem nieoficjalnym jeszcze działem winiarskim - w celu wymiany doświadczeń i konfrontacji naszej wiedzy z problematyką ekspozycji winiarskiej.

Dopiero rok później, kiedy muzeum przeniosło swoją działalność z ul. Szkolnej do większego budynku dawnego Starostwa Powiatowego przy al. Niepodległości, wyodrębniono spośród zabytków przedmioty związane z historią winiarstwa. Początek odrębnego działu wiąże się z postacią Bogdana Kresa, nowo zatrudnionego archeologa, znającego tematykę winiarską dzięki napisanej pracy magisterskiej „Systemy produkcji wina w starożytności”. Pierwszy kierownik Działu Winiarskiego był również pomysłodawcą i wykonawcą pierwszej dużej ekspozycji winiarskiej w naszym muzeum. Zbiory działu zaczęły się w dość szybkim tempie powiększać. „Zacząłem od pozyskiwania zabytków. Kupowałem w „Desach” i od osób prywatnych, głównie praski, naczynia szklane, kamionkę” wspominał ten okres swojej pracy.

Bogdan Kres utrzymywał też stałe kontakty z muzeum w Budapeszcie, a także kolekcjonerami z Polski centralnej. Dzięki znajomości i korespondencji z panem Norbertem Lippoczym Dział Winiarski wzbogacił się o międzynarodową kolekcję ekslibrisów o tematyce winiarskiej.

Liczący dzisiaj niemal 1500 obiektów zbiór zawiera przedmioty pochodzące z dawnych zasobów, czyli odziedziczonych po Heimatmuseum, jednak znakomitą większość pozyskano w drodze późniejszych zakupów i darowizn. Klasyfikując obiekty do zakupu kierowano się głównie związkiem zabytku z lokalną historią. W wyniku apeli i dzięki dobrej woli mieszkańców miasta pozyskiwano urządzenia tłoczne, narzędzia pracy winiarzy i ikonografię. Bardzo przychylne inicjatywie muzeum było kierownictwo Lubuskiej Wytwórni Win, które przekazało do zbiorów wycofywane z użycia drewniane prasy, kufy i niektóre elementy rzemiosła bednarskiego.

Dominującą w zbiorach okazała się rosnąca w szybkim tempie kolekcja szkła. Kupowane w „Desach” szklane formy z konieczności były mało zróżnicowane merytorycznie, bowiem służyły głównie do spożywania wina. Wśród zbioru kielichów, pucharów i dzbanów, pochodzących z hut czeskich i śląskich, wyróżnia się zespół około czterdziestu kielichów i pucharów wiatowych z przełomu XVIII i XIX wieku, wyprodukowanych w polskich manufakturach szklarskich w Urzeczcu i Nalibokach (dzisiaj teren Białorusi), oraz XVII-wieczny puchar z tzw. „vitrum silvestrum”, o emaliowanej, delikatnej dekoracji.

W latach 70-tych, w wyniku nawiązanej współpracy z Urzędem Celnym w Rzepinie, między innymi i Dział Winiarski zaczął pozyskiwać zabytki drogą przekazywania przedmiotów zatrzymanych na granicy. Wśród mniej i bardziej cennych obiektów przechwyconych przez celników znalazł się znaczny zespół butli i kufli kamionkowych, obraz F. Z. Zyguntowicza „Martwa natura z winogronami”, cynowe kufle, unikatowa karafka z dymnego szkła inkrustowanego srebrem. Cennym darem okazał się przekazany w 1974 r. przez burmistrza Świdnicy XVIII-wieczny gobelin wykonany w stylu pseudorenesansowym.



Lubiński artysta Marian Kruczek w czasie przeróbki hydraulicznej prasy winiarskiej na dzieło zatytułowane „Majestat” - dzisiaj w zbiorach Muzeum Ziemi Lubuskiej.

Stoją od lewej: Zdzisława Kraśko, Marian Kruczek, Loretta Sarnowska, Jan Muszyński, Bogna Kruczek, 1978 r.



Folder wystawy winiarskiej

pierwszych latach powojennych. Następna część wystawy prezentowała naczynia do konsumpcji wina. W gablotach wykonanych wg projektu Witolda Cichacza pokazano kielichy i puchary ze szkła, wyroby konwisarskie z cyny i srebra, a także przedmioty z kamionki, wykonane głównie w wytwórni bolesławieckiej. Dla potrzeb tej pierwszej dużej wystawy Bogdan Kres sprowadził z Warszawy gipsowy odlew rzymskiej tłoczni moszczu winnego. Wykonana w skali 1:10 makieta przedstawiała wytwórnię wina z Mirmeki na Krymie, odkrytą przez archeologów z Muzeum Narodowego w Warszawie pod koniec lat 50-tych XX wieku.

Podczas dyskusji nad aranżacją wystawy i w poszukiwaniu winiarskich akcentów w historii i sztuce polskiej doszukano się ich w bordiurze drzwi katedry w Gnieźnie. Zamówiony już wcześniej gipsowy odlew tych drzwi w skali 1:1 włączono do wystawy jako dowód, że winobranie na naszym obszarze związane jest z początkami chrześcijaństwa w Polsce.

Już w tym pierwszym okresie wyodrębniono z powierzchni wystawienniczej niewielkie pomieszczenie, przeznaczając je na winiarenkę. Wejścia do niej strzegły trzy skrzyżowane halabardy, a na solidnym dębowym stole ustawiono naczynia cynowe - talerze, kubki, kufle i dzbany. Na gzymsach wokół pomieszczenia wystawiono zabytki związane z konwisarstwem i bednarstwem.

Sam pomysł odtworzenia tego fragmentu tradycji i obyczajowości grunbergczyków był zupełnie naturalny, bowiem jeszcze w latach międzywojennych miasto miało wiele przytulnych winiarenek. To, że „lokale” te funkcjonowały, czytamy w ogłoszeniach zamieszczanych w gazecie „Grünberger Wochenblatt” już w 1826 r. Wtedy zielonogórcy winiarze mieli prawo sprzedaży swoich

wyrobów we własnych winiarniach otwieranych często tylko na czas tzw. wolnego wyszynku. Autorem projektu aranżacji winiarenki był pracownik Muzeum Archeologicznego z Poznania, Jan Bromski, zaś wykonawcą technicznym pan Rakowski z Poznańskiej Pracowni Konserwacji Zabytków.

Ciąg dalszy w następnym numerze

* Mgr inż. Zdzisława Kraśko, autorka licznych publikacji z zakresu muzealnictwa, była wieloletnim kustoszem Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej.

W roku 1978 Dział Winiarski ozdobił wielki witraż Marii Powalisz-Bardońskiej „Panorama dawnej Zielonej Góry” Na zdjęciu Zdzisława Kraśko autorka prezentowanego tekstu.



Od daty powołania działu do czasów nam współczesnych zorganizowano w różnych formach i konwencjach aranżacyjnych kilkanaście wystaw. Pierwszą mieszkańcy miasta mogli obejrzeć w maju 1960 r. Do jej realizacji wykorzystano antyczne zabytki wypożyczone z zamku w Gołuchowie. Naczynia ze starożytnej Grecji i Rzymu - amfory, kratery, kyliksy - tworzyły jedną część wystawy. Całość podzielono bowiem na trzy zagadnienia: pierwsza obejmowała antyczną historię wina oraz tradycje upraw winogron na naszych terenach. Pokazano tu widoki naszego miasta i winnic na XVIII- i XIX-wiecznych sztychach, a także plany miasta z zaznaczonym arealem upraw winnych. Drugą część stanowiły urządzenia wykorzystywane w przetwórstwie i produkcji wina, czyli młynki, miazgownice, wyciskarki różnej wielkości, prasy i praski, a także koryta, beczułki i kufy. Ta aranżacja stanowiła trzon i serce całej wystawy. Zaskakiwała ogromnymi rozmiarami urządzeń, jakich używano w zielonogórskich wytwórniach win, i to jeszcze w



GRÜNBERGER winzer

N R 1 2 • J U L I 2 0 0 6

Ernst Clauß

Unser Grünberger Weilmuseum (2)

Einen besonderen Reiz gibt unserem Weilmuseum, daß es sehr stilvoll zum größten Teil in einer alten Kellerei untergebracht worden ist. Es ist sonst weder dem Einheimischen noch dem Fremden leicht möglich, die ausgedehnten Kellereien unter unserer Stadt zu besichtigen. Sie stammen bis auf kleinere, ältere Bürgerkeller und dem im Todesjahr Friedrichs der Großen (1786) erbauten Seydelschen Keller im Rodelande durchweg erst aus dem 19. Jahrhundert, also aus der Zeit, in der unser Weinbau seine größte Ausdehnung erreicht. Für den heutigen Weinbau sind sie viel zu groß und sind deshalb vielfach anderen Zwecken zugeführt worden. Besonders schön sind die Kreuzgewölbekeller im alten Engmannschen Hause in der Breslauer Straße. Ein Besuch im Weilmuseum führt durch Gewölbekeller, die aus friderizianischer Zeit stammen mögen und durch Kellerteile, deren preußische Kappen darauf schließen lassen, daß sie bedeutend jünger sind.

Daß die unter der Erde liegenden geräumigen Kellereien auch zu dem Museum gehören, ist viel zu wenig bekannt. Für ein Weilmuseum kann es kaum eine idealere Unterbringung geben, als diese alten Kellereien, in denen über 100 Jahre lang Grünberger Wein geruht hat.

Bei der Ergänzung der Sammlungen kommt es nicht immer darauf an, daß jedes einzelne Stück für sich einen besonderen Wert hat. Auch anscheinend wertlose Kleinigkeiten können in einer Sammlung Bedeutung gewinnen, wenn sie irgend eine Seite des Weinbaus und der Weinverarbeitung beleuchten.

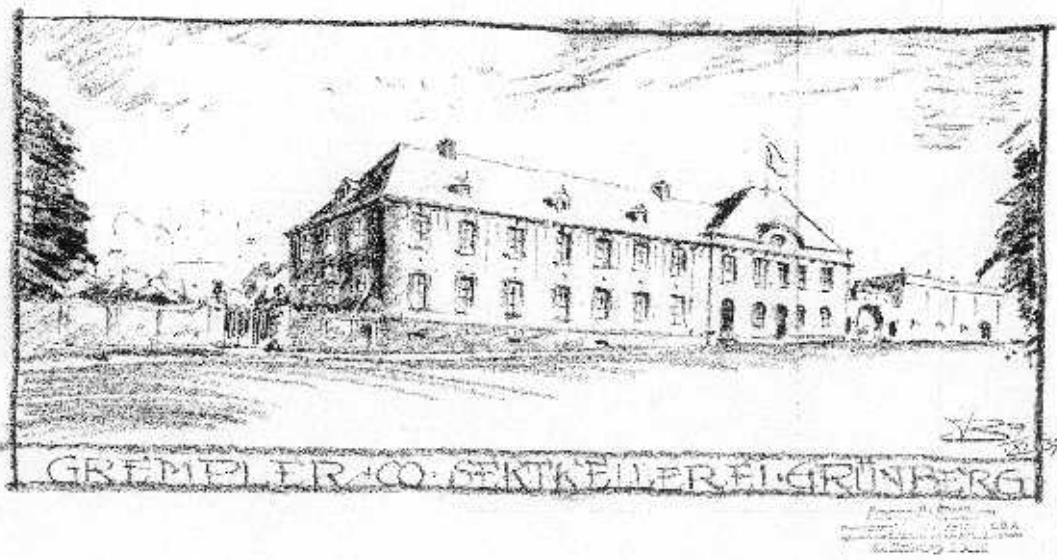
Sehr wenig vertreten ist bisher das Gebiet der Weinbergsarbeit. Dafür kämen in Frage die zur Bearbeitung, zum Schnitt und zur Lese benutzten Werkzeuge. In einzelnen Weinbaugebieten wurden vor etwa 100 Jahren zur Lese große Löffel benutzt, die man beim Auspflücken reifer Beeren unter die Traube hielt. Sollte es bei uns auch so gewesen sein? Sind vielleicht noch irgendwo solche Löffel vorhanden?

Die Sammlung der Geräte für Keltern des Weines und Kellerarbeiten ließe sich sicher noch ergänzen durch alte Formen von Weilmühlen und Pressen, die noch nicht vertreten sind. Auch Filtern, alte Fässer und Faßteile, besonders geschnitzte Faßböden, Faßpforten und Faßriegel sind vielleicht noch vorhanden. Hier dürfte auch die Winzer- und Winzerinnentracht nicht vergessen werden.

Garnicht vertreten ist bisher das Gebiet der Rebenschädlinge, die in Abbildungen und Präparaten gezeigt werden könnten. Damit stehen in Verbindung wieder die Bekämpfungsmittel und Bekämpfungsgeräte. Sehr erwünscht wäre die Bereicherung der Abteilung über alte Weingefäße, also Lesegefäße, Kannen, Humpen, Flaschen und Gläser. Dabei dürfte weder die Pasterflasche noch das ortsübliche, jetzt verschwindende Grünberger Weinglas fehlen, das durch seine Größe schon dem Markgrafen von Ansbach einen gelinden Schrecken eingejagt hat, weil er als absoluter Abstinenz auf Befehl des Alten Fritz durchaus den Grünberger Wein zum Wohle der Stadt aus solch einem Riesenglas trinken sollte.

Zur Weinflasche gehört auch das Weinetikett. Nicht immer ist der Grünberger unter falscher Flagge in die Welt gewandert. Der Brauch des Weinetiketts stammt schon aus dem 16. Jahrhundert. Seit dem 17. Jahrhundert erwähnte man auch den Jahrgang. Im 18. Jahrhundert gewöhnten sich die Küfer daran, auch die Rebsorte anzugeben, z. B. Traminer, Sylvaner. Sehr genau zu nehmen mit den Etiketts fing man in der Zeit an, in der man vom Quantitätsbau zum Qualitätsbau überging. Nun wurde sogar die Reblage angegeben. Auch in Grünberg sind Weinetiketts in Mengen erhalten. Es ist Zeit, daß sie gesammelt werden. Sollten sich nicht auch noch Etiketts von dem berühmten „Theresienberger“, mit dem der Weinkenner Geheimrat Ravene in Berlin seine Gäste in Erstaunen setzte, auf unsere Tage gerettet haben?

Ein Kapitel für sich ist der Bürgerweinschank. Stroh- und Weidenkranz gehören selbstverständlich in das Museum, und Abbildungen von Weinschankszenen natürlich auch. Sie wären schon deshalb wichtig, weil in der Gegenwart viele Weinschänker versuchen, den Gasthausbetrieb nachzuahmen. Der Bürgerweinschank hat aber überhaupt nur dann eine Berechtigung, wenn er seinen Eigencharakter wahr. Erinnerungen an frühere Weinfeste und Weinlesefeste fehlen noch vollständig. Aber auch damals gab es schon Werbblätter, Programme und Festabzeichen! Wertvoll wäre auch, wenn die schönsten und typischsten Weingartenhäuser in guten Abbildungen im Museum enthalten wären.



Uwaga: mączniak rzekomy!

W ostatnim czasie winoroślarze-amatorzy coraz częściej znajdują plamy mączniaka rzekomego (peronosfora, mildew) na technicznych odmianach mołdawskich, które dotąd uchodziły za całkowicie odporne. Jakie są przyczyny tej zwiększonej podatności na groźną chorobę grzybową?

Odporność większości nowych odmian i form hybrydowych na mączniaka rzekomego waha się od 2 do 2,5 stopnia. Wielu początkujących winoroślarzy uważa, że jeśli w opisie odmiany napisano „odporna na mączniaka rzekomego”, to można jej w dowolnych warunkach agroklimatycznych nie opryskiwać. Jest to pogląd błędny. Rozpatrzmy zatem szczegółowo skalę odporności na mączniaka rzekomego, wykorzystywaną zwykle w opisach odmian:

0 stopni - odmiany odporne. Przy porażeniu mączniakiem rzekomym na liściach tworzą się bardzo małe nekrozy (tkanka liścia obumiera i zasycha). Oleistych plam i zarodników grzyba na liściach nie ma.

Papier firmowy z rysunkiem przedstawiającym 12,5-hektarowy sad z winnicą braci Raetsch przy Bismarckstrasse 1 (dzisiaj ul. Chrobrego) w Zielonej Górze



12½ Hektar **Obstgut.** (50 Morgen)

Gebrüder Raetsch

Telegramm-Adresse:
Curt Raetsch Grünbergschi.
Telefon: Nr. 147.

1 - praktycznie odporne. Nekrozy mają trochę większe rozmiary. Przy 100% wilgotności powietrza możliwe jest wystąpienie małej ilości zarodników.

2 - bardzo odporne. Przy zarażeniu tworzą się duże nekrozy. Przy wysokiej wilgotności powietrza można zauważyć niewielkie ilości zarodników grzyba.

3 - odporne. Na liściach tworzą się duże nekrozy, w sprzyjających warunkach następuje pełny rozwój choroby.

4 - podatne. Przy zarażeniu na liściach pojawiają się oleiste plamy, które w wilgotną pogodę pokrywają się dużą ilością zarodników.

5 - bardzo nieodporne. Na liściach tworzą się duże oleiste plamy z obfitym wystąpieniem zarodników. Zarażone liście opadają.

Oto kilka przykładów z literatury fachowej dotyczącej nowych odmian odpornych (rezystentnych).

W zaleceniach uprawy odmiany Muskat Onyckański czytamy: „Wyższość Muskata Onyckańskiego nad standardowymi odmianami przemysłowymi co do odporności na mączniaka rzekomego (2 st.) polega na tym, że przy jego uprawie w strefach silnego rozwoju chorób potrzeba mniej pracy i kosztów na wykonanie oprysków. Zamiast 6-8 robi się tylko 1-2 opryski”.

Dla odmiany Dojna (2 st.): przy dwukrotnym oprysku krzewów 1% cieczą bordoską w ciągu sezonu wegetacyjnego intensywność rozwoju mączniaka rzekomego na liściach wynosiła 0,5-0,8%, a na działce bez oprysku 5,2%.

Dla odmiany Merciszor (2 st.): wysoka odporność na mączniaka rzekomego i szarą pleśń pozwala na zmniejszenie ilości oprysków. Jednakże, jeśli jej w ogóle nie opryskiwać, krzewy są porażane przez antraknozę, a do jesieni na liściach pojawiają się oznaki mączniaka prawdziwego (oidium). Dlatego w okresie wiosennym należy wykonać dwa profilaktyczne opryski środkami grzybobójczymi: 1% roztworem siarczanu miedzi z dodatkiem 0,5% siarkolu E lub innymi preparatami systemicznymi w 0,2% stężeniu. Pierwszy oprysk robimy przed kwitnieniem, a drugi 12 dni po kwitnieniu. Takie same zalecenia dotyczą monokulturowych nasadzeń innych odmian odpornych (do 2 st.), w przypadku których wtórne zarażenie liści, pędów i kwiatostanów zarodnikami mączniaka rzekomego od części rośliny już porażonych zachodzi słabo.

U odmian z odpornością 3 stopni (Kodrianka, Straszeński, Arkadia i in.), u których w sprzyjających warunkach zarodniki na porażonych częściach roślin rozwijają się normalnie, powtórne zarażenie przebiega szybciej, a zarodniki pojawiają się w ciągu 5-6 dni od infekcji pierwotnej. Inkubacyjny okres rozwoju choroby (od wprowadzenia pasożyta do organizmu do pojawienia się oznak choroby) w sprzyjających warunkach trwa 4-6 dni. Narastanie ilości zarodników zachodzi lawinowo. Dlatego dla odmian z odpornością 3 stopni dwukrotny oprysk przeciw mączniakowi rzekomemu jest obowiązkowy.

Zwykle pierwotna infekcja pojawia się przed kwitnieniem, a wtórne po kwitnieniu. Jeżeli w tym czasie wykonamy opryski krzewów, to podstawowa masa liści i plon odmian z odpornością 3 stopni będzie dostatecznie chroniony przed chorobami.

• Niekiedy odporność osobnicza poszczególnych krzewów odmian odpornych jest obniżona. Przyczyny mogą być różne:

- Ogólne osłabienie krzewów wiosną po podmarznięciu w surowe zimy;
- Niezbilansowane odżywianie, zwłaszcza wniesienie do gleby nadmiernych dawek mineralnego azotu w postaci azotanów lub nawozów organicznych (np. ptasiego pomiotu);
- Zbyt małe obciążenie krzewów pędami zielnymi. Pozostałe pędy, wilki i latorośle, mocno rosną i silnie są porażane. Często obserwuje się to u krzewów przemarzniętych w surowe zimy, a następnie ściętych dla odnowienia „na głowę”;
- Przeciążenie krzewów owocami, zagęszczenie pędami zielnymi, zbyt gęste nasadzenia;
- Nadmierna wilgoć w glebie. Intensywnie rosnące pędy mają podwyższoną podatność na choroby;
- Chloroza (żółknięcie liści), wynikająca zwykle z nadmiaru węglowodanów lub wilgoci w glebie;
- Ekstremalne warunki pogodowe: występowanie dni gorących i chłodnych nocy, powodujące wahania temperatury o 15°C, doprowadza do kondensacji wilgoci na liściach i stwarza sprzyjające warunki do zainfekowania roślin. Analogiczny jest wpływ deszczowej pogody i nawadniania;
- Porażenie krzewów przez inne choroby (mączniaka prawdziwego, czarną plamistość), szkodniki, długotrwałą suszę;
- Sadzenie odmian odpornych razem z nieodpornymi, co zwiększa możliwość porażenia odpornych;
- Usytuowanie winnicy na nizinie (zastój powietrza, słabe przewietrzanie); w pobliżu zbiorników wodnych (podwyższona wilgotność powietrza i kondensacja wilgoci), na skłonie o północnej wystawie (słabe nagrzewanie gleby i powietrza).

Wzwiększeniu odporności roślin sprzyja wysoki poziom agrotechniki na winnicy. Dlatego tak ważne w zapobieganiu infekcjom mączniaka rzekomego jest prawidłowe przeprowadzenie regulacji plonu, operacje zielne, podwiązywanie pędów i niszczenie chwastów, co powoduje lepsze przewietrzanie plantacji. Ważne jest wniesienie odpowiednich dawek nawozów fosforowo-potasowych oraz mikroelementów. Coroczne usuwanie opadłych jesienią liści i głębokie przekopanie gleby zmniejsza możliwość infekcji.

Marek Senator

Od sadzonki do winogron

W polskich warunkach klimatycznych kupowanie sadzonek winorośli krótszych niż standardowe 35 centymetrów nie ma sensu. I nie chodzi o przyjęcie się roślin. Te krótsze przyjmą się również. Ale winogrodnik cieszyć się nimi będzie jedynie do pierwszych większych mrozów czy do większej suszy.

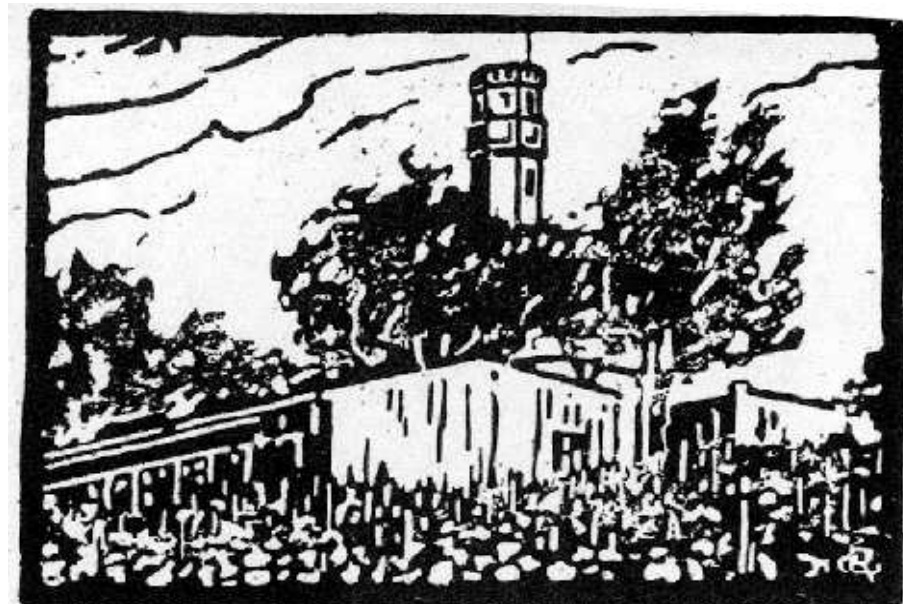
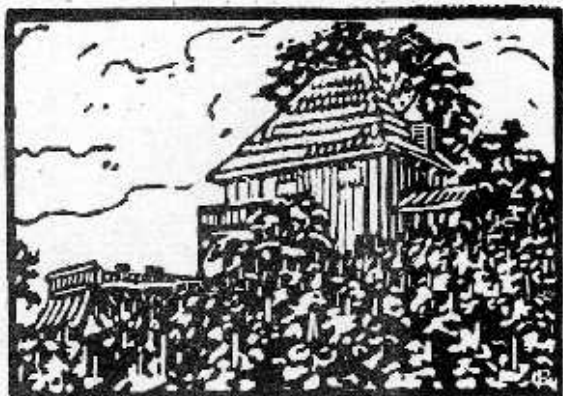
Sadzonkę kupioną z pewnego źródła np.: z firmy E - sadzonka, czy z profesjonalnej hodowli sadzonek w Małkini można sadzić w terminie wiosennym, czyli w kwietniu, lub jesienią, czyli w listopadzie. Sadzonki kopane należy przed posadzeniem przyciąć na 2-3 pąki i posadzić w ten sposób, żeby cała sadzonka zagłębiona była w ziemi. Nad ziemią ma wystawać jedynie 2 do 3 centymetrów. A nad końcówką usypać należy niewielki kopczyk ziemi. Celem tego postępowania jest umieszczenie korzeni jak najgłębiej w celu ochrony przed przemarzaniem. Wszystkie korzenie oprócz tych na stopce z sadzonki się usuwa. Sadzonki z doniczek mogą być wysadzane w dowolnym czasie. Należy jednak unikać słońca i sadzić je w dni pochmurne.

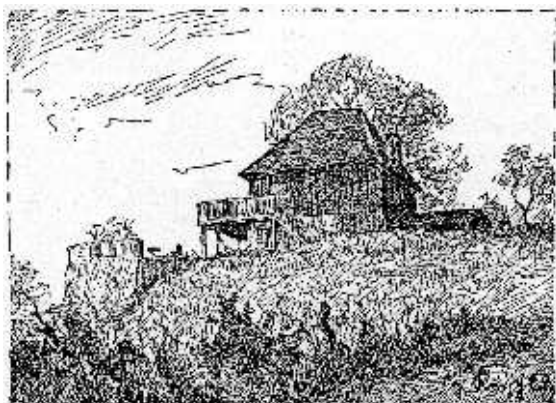
Pod sadzonkę należy przygotować dołki minimum 50 cm głębokości. Do takiego sadzenia oczywiście należy wcześniej wykonać odpowiednio głęboką orkę. Przy uprawie winorośli w kategoriach jakościowych rozstaw pomiędzy krzewami powinien wynosić od 60 do 80 centymetrów. Odstęp między rzędami zależy od sposobu uprawy i posiadanego sprzętu. Mogą mieć od 1 do 3 metrów.

Sadzonkę przed posadzeniem można zgodnie z tradycją winiarską zaprawić mieszaniną gliny i krowieńca w stosunku 2:1. Tę mieszkankę doprowadza się wodą do gęstości śmietany i zanurza w niej korzenie sadzonek. Gлина trzyma wilgoć, a nawóz zapewnia

składniki na start. Zalecane wsypywanie na dno dołka obornika, przysypywanie go ziemią, nie daje rezultatu. W końcu korzenie przerastają przez ochronną warstwę i gniją w kontakcie z nawozem. Lepszym rozwiązaniem jest równomierne rozprowadzenie obornika na całej powierzchni winnicy.

Sadzonkę umieszcza się na dnie dołka. Najlepiej na wierzchniej, bogatszej w próchnicę warstwie ziemi. Zasypuje się połowę głębokości i dołka ziemią i wlewa do dołka pół wiadra wody. Z jednej strony chodzi o nie przesuszenie sadzonki, a z drugiej o dokładne oblepienie korzeni ziemią. Zdecydowanie zwiększa to ilość przyjęć. Następnie zasypuje się dołek do końca i nad sadzonką usypuje się kilkucentymetrowy kopczyk ziemi. Do każdej sadzonki należy wkopać tymczasowy palik o długości 150 centymetrów. Jeżeli planowane jest prowadzenie na głowę to oczywiście można dać już paliki ostateczne.





Winorośl jest rośliną o silnej dominacji wierzchołkowej i podczas wzrostu młodych roślin ważne jest podwiązywanie pędów. Nie mogą się pokładać na ziemi, ponieważ się niszczą i nie chcą rosnąć na wysokość, ponieważ przygięcie hamuje wzrost. Winorośli generalnie nie podlewa się. Rośliny podlewane, co prawda się przyjmują, ale „rozleniwiają” się. Zamiast penetrować korzeniami głębsze, zasobne w wodę warstwy ziemi, rozbudowują system korzeni podpowierzchniowych. Te z kolei stają się wrażliwe na mróz i suszę. Dlatego niektórzy winiarze godzą się na większy odsetek nieprzyjętych roślin i wolą dosadzić niż mieć płytko ukorzoną plantację. Oczywiście jak susza jest straszna podlać młode rośliny trzeba, ale w przyszłości w owocującej winnicy nawadnianie spowodować może zwiększenie zawartości wody w winogronach, a przez to spadek jakości wina.

Pierwszy rok prowadzenia roślin przeznaczony jest na wzmocnienie i rozbudowę krzewów. Niezależnie od sposobu prowadzenia plantacji

w przyszłości, winorośl powinno się prowadzić na dwa pędy. Unikać należy rozdrobnienia i wielu drobnych gałązek. Na początku wegetacji przy długości 10-15 cm najprościej jest je wyłamać u nasady. W miarę wzrostu pędy należy podwiązywać do palików. W pierwszym roku można nie przejmować się pędami syleptycznymi i nie trzeba ich wyłamywać.

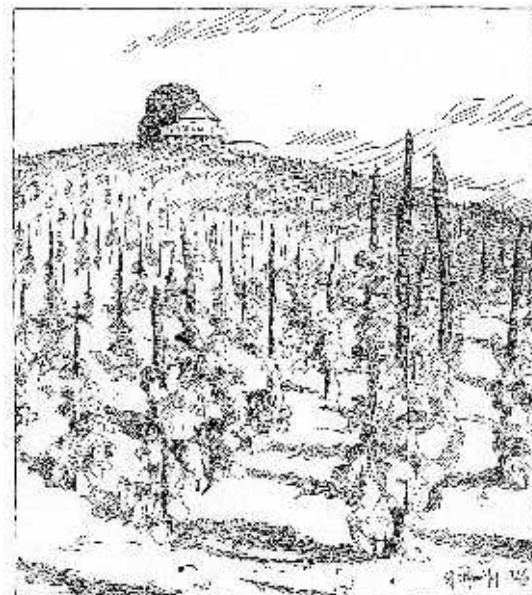
Do piątego roku prowadzenia krzewów powinno się utrzymywać na winnicy czarny ugór. Do tego czasu winorośl rozwija swój system korzeniowy i nie powinny z nią konkurować korzenie traw. W szóstym roku korzystne jest obsianie co drugiego rzędu trawami o płytkim systemie korzeniowym. Na starszych winnicach można utrzymywać murawę na całej powierzchni. Winnica jest formą ekosystemu i rośliny okrywowe spełniają w nim różne funkcje. Winnica z murawą lepiej rośnie i jest mniej podatna na choroby grzybowe.

W drugiej połowie sierpnia należy uszczykiwać wierzchołki pędów. Hamuje to ich wzrost i ułatwia drewnienie. To tak zwane cięcie letnie jest często mylone z zimowym i wielu naszych winiarzy tnie za wcześnie i za krótko. Do sierpnia winorośl zwykle zdążyła wykształcić 8 do 10 liści i nie wolno wtedy obcinać rośliny do 2 - 3 liści. Wiadomo, że nie wszystko zdrewnieje przed mrozami, ale nas interesują pąki najbliższe ziemi, ponieważ z nich w kolejnym roku rozpoczyna się formowanie krzewów.

Współcześnie uważa się, że formowanie można rozpocząć już w drugim roku po posadzeniu. W drugim roku wiązki przewodzące są zdecydowanie grubsze niż w trzecim i krzew lepiej się rozrasta. Warunkiem rozpoczęcia formowania jest uzyskanie łoża wystarczająco grubej na stworzenie z niej pnia. W miejscu cięcia powinna wynosić minimum 6-8 mm. Jeżeli roślinie nie udało się uzyskać takiej grubości, to lepiej formowanie przenieść na następną wiosnę. A w tym pozostawić znowu dwie najsilniejsze łoża.

Propaguję system uprawy winorośli w kategoriach jakościowych. Jest to zmodyfikowany jednoramienny system Guyot. Formuje się w nim krótki pień o wysokości 50 cm. Oczywiście warunkowane jest to rozmieszczeniem pąków. Na pniu pozostawia się jedynie dwa najwyższe pąki. Pozostałe niższe niszczy się. Z tych pąków rozwijają się w ciągu sezonu wegetacyjnego dwie łoża. Należy je pionizować, żeby jak najlepiej się rozwinęły. Oczywiście uszczykiwanie w sierpniu. Dodatkowo wtedy rośliny można nawieźć potasem, przyspieszającym drewnienie. W tym systemie pierwszy drut znajduje się na wysokości 65 do 70 cm nad ziemią, kolejny 25 centymetrów wyżej i dwa kolejne co 30 centymetrów. W tym systemie wysokość części nadziemnej słupków wynosi 150 centymetrów. W sumie daje to około 1 metra kwadratowego liści na kilogram produkowanych owoców. Ale w drugim roku jedynie pionizuje się obydwie łoża. W połowie kwietnia trzeciego roku krzewy podlewa się 15% roztworem saletry wapniowej rozpuszczalnej w ilości około 50 g na jedną roślinę. Takie przygotowanie rośliny do wegetacji na wiosnę pomaga jej w trudnym okresie jednoczesnego rozwoju łoża i kwitnienia. W tym okresie rozpoczyna się również podwiązywanie ubiegłorocznej łoża do pierwszego drutu. Łożę podgina się łagodnie do drutu od dołu. W związku z tym, że w tym systemie odstęp między roślinami wynoszą maksymalnie 80 cm, na łożu zostawia się do 8 pąków. Jeżeli wiązanie powiodło się, drugą łożę wycina się na gładko bez pozostawiania sęczonej. Jeżeli dowiązywana łoża pęknie zawsze jest druga zapasowa. Taka forma zapewnia zdecydowanie bardziej równomierne dojrzewanie winogron niż metoda klasyczna z zaginaniem do dołu łożami.

Z kolei nie pozostawianie zastępczych dwupączkowych czopów redukuje owocowanie. Na jednej łożce powinno zostać jedynie jedno grono. Przy ośmiu łożach i tak daje kilogram plonu z jednego krzaka. Większe przeciążenie owocowaniem powoduje znaczący spadek jakości wina. W kolejnym roku postawia się dwie najbliższe pnia łoża, pozostałe się odcina i cykl formowania się powtarza. Oczywiście w trakcie wegetacji konieczne są tak zwane prace zielone. Czyli wyłamywanie pędów syleptycznych, odlistnianie owoców, likwidacja pędów bezpłodnych, czy uszczykiwanie wierzchołków w sierpniu. Ten system jest prosty, łatwy do nauczenia. Oczywiście jest bardziej pracochłonny od systemów wielkotowarowych, zmechanizowanych. Osoby zainteresowane zwiększeniem wydajności na pewno znajdą w literaturze wiele informacji na ten temat.



winiarz
ZIELONOGORSKI

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redakcja: m. Winiarski, Kuroca

Adres redakcji: ul. Wysokarskiego 40/9 - 65-035 Zielona Góra

tel. 065 824 17 27 • e-mail: zlebat@cep.pl

www.winiarze.zgora.pl