

## Wystawa o kresowym winiarstwie

W Dzień Pioniera Zielonej Góry, 14 lutego, w holu Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej im. C. Norwida w Zielonej Górze nastąpiło otwarcie wystawy **Przemysława**

**Karwowskiego**, „Winiarstwo Kresów Wschodnich II Rzeczypospolitej Polskiej”.

Pionierom naszego miasta, m.in. Grzegorzowi Zarugiewiczowi, Władysławowi Sobolewskiemu i Marcelemu Nowakowi, zawdzięczamy powojenną kontynuację tradycji winiarskich.



## Próba Lubuskiego Wina

25 lutego w zielonogórskiej Palmiarni na Winnym Wzgórzu odbyła się trzecia już Próba Lubuskiego Wina. Najwięcej punktów od publiczności otrzymał riesling z Winnicy Stara Winna Góra w Górzycowie, a bardzo dobre oceny uzyskały wina: Rondo z Dębogóry, wyprodukowane w Holandii, Seyval Blanc z dolnośląskiego Jakubowa i Hibernał z wielkopolskiej winnicy Talary w Mszczyninie.



## Bal Winiarza

26 lutego w stylowych piwnicach Zajazdu Poczтового w Zielonej Górze zielonogórcy winiarze bawili się hucznie na tradycyjnym spotkaniu karnawałowym. W roli organizatora bardzo dobrze spisał się kolega **Zdzisław Żelazny** z winnicy „Rodzinnej” w Maszewie.



## V Konferencja Winiarska

25 marca na V Międzynarodowej Konferencji Winiarskiej spotkali się w pałacu w Kalsku winiarze i naukowcy zajmujący się problemami uprawy winorośli i produkcji wina. Głównym tematem były kwestie związane z ochroną i pielęgnacją winnic oraz fermentacją moszczu. Konferencja odbyła się dzięki współpracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego, Departamentu PROW, Sekretariatu Regionalnego KSOW, Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie i jej Instytutu Zarządzania i Inżynierii Rolnej oraz Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku.



## Nowa ustawa winiarska

W dniu 1 kwietnia Sejm RP przyjął rządowy projekt nowej ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Ustawa wprowadza zmiany w klasyfikacji fermentowanych wyrobów winiarskich, upraszcza wymagania dla producentów wyrobów zawierających niewielkie ilości markowych win owocowych i miodów pitnych z surowców uzyskanych z własnego gospodarstwa oraz dostosowuje polskie prawo do przepisów Unii Europejskiej. Pracując nad projektem Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi nie przyjęła uwag zgłoszonych wspólnie przez stowarzyszenia winiarskie.



# winiarz

## ZIELONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 40 • KWIECIEŃ 2011



**Pełnych zadumy, nadziei i radości Święt  
Zmartwychwstania Pańskiego, a także słonecz-  
nych spotkań z budzącą się do życia winnicą  
wszystkim winiarkom i winiarzom**

składa redakcja  
i zarząd Zielonogórskiego  
Stowarzyszenia Winiarskiego

**Mirosław Kuleba**

## Katalog prawd

Zbawiciel rozpięty na krzewie winorośli. Drzewo krzyża oplatają łoża, krople krwi Chrystusa zmieniły się już w nabrzmiałe sokiem winne grona. A może to sam Krzyż zamienia się w Pańską Winnicę, aby ukazać naszym oczom prawdę słów: „Ja jestem krzewem winnym, wy – latoroślami”.

Wizję tej przemiany, ukrytej w tajemnicy wielkanocnej Eucharystii, nieznaną artystą przedstawił w kunsztownym krucyfiksie z brązu, ozdobie moich winiarskich zbiorów. To nie tylko piękny przedmiot, dzieło sztuki – ten znak wiary skupia w sobie wszystkie ścieżki Starego i Nowego Testamentu, wspomnienie pierwszej pracy Noego, który po ustąpieniu wód potopu nasadził winnicę, mądrość Syrycha – i wieczne przesłanie Ostatniej Wieczerzy. Widomy znak Miłości, Ofiary i Odkupienia.

W codziennej krzątaniu pośród szpalerów winorośli tracimy z oczu mistyczny wymiar pracy winiarza. Dla niektórych to praca jak każda inna, nie mniej i nie bardziej niż inne zajęcia uduchowiona. Dla tych ludzi, których niebo pełne jest tylko gwiazd i galaktyk, kosmicznego gruzu, wielki węgierski myśliciel Béla Hamvas napisał

swoją „Filozofię wina”, swoisty podręcznik teologii, którą sam autor nazwał modlitewnikiem dla ateistów.

„Postanowiłem oto napisać modlitewnik dla ateistów! W epoce targanej kryzysami i zwątpieniami odczułem nagły przypływ współczucia dla cierpiących i zdecydowałem się w taki właśnie sposób wesprzeć ich na duchu”.

Piszę te słowa w pogodny kwietniowy wieczór, w uszach mam żalobną nutę pierwszej rocznicy smoleńskiej tragedii. Wspominam prezydenta Lecha Kaczyńskiego, tak niedawno gościa zielonogórskich winiarzy. Czy prezydent spotkał w Niebieskiej Winnicy naszą koleżankę Ewę, która tam odeszła w Wigilię ubiegłego roku? Czy spotkamy się kiedyś razem?

*Dalszy ciąg na stronie 2*



I powołał ją Pan na winnicę swoją...

24 grudnia 2010 roku w wieku 47 lat zmarła

## Ewa Pasiciel

inżynier gospodarki wodnej, wieloletnia zastępczyni dyrektora Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Poznaniu, dyrektor Biura Koordynacji Projektu Banku Światowego ds. Usuwania Skutków Powodzi 1997 roku we Wrocławiu, dyrektor biura Projektu Aktywizacji Obszarów Wiejskich Banku Światowego w Warszawie, współpracowniczka Instytutu Meteorologii i Gospodarki Wodnej, winiarka i właścicielka Winnicy Solera w Kijach koło Sulechowa.

Będziemy o Tobie pamiętać, Ewo.

## Katalog prawd

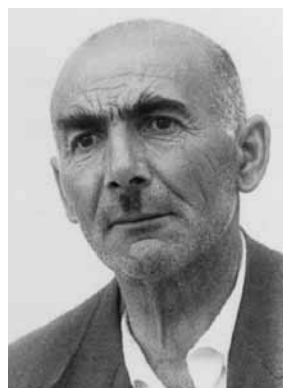
*Dalszy ciąg ze strony 1*

Każdy z nas zna prowadzącą tam drogę, którą tak trudno podążać. Może nasza pilna praca, staranie, sumienność, piecza nad wszystkim co nam powierzono, pozwoli nam zrobić jeszcze jeden pewny krok? Hamvas na krańcu tej drogi oczekiwał daru podeszłego wieku w postaci wyrozumiałej, pogodnej mądrości. „Mam też nadzieję, że nie będę zazdrościł nikomu smakowitych kąsków i pięknych kobiet. Nie będzie mnie dręczyła nienawiść, nie będę miał żadnych długów i nie będę rozpamiętywał niewykorzystanych szans. I dopiero wówczas będę mógł napisać wielką księgę win, kompletny katalog smaków, bukietów, eterycznych olejków, drogich kamieni, kobiet, okolic i regionów”.

Cóż za wyzwanie: kompletny katalog olśnień urodą życia, objawiającą się w postaci win różnych ziem, najdziwniejszych roślin i zwierząt, mądrych książek, kobiet, które Hamvas porównywał do najdroższych szlachetnych kamieni i w których odnajdywał wszystko co zachwycało go w bożym stworzeniu – wina, rośliny, zwierzęta, zapachy i smaki zarazem. Zaś mottem swoich rozważań uczynił słowa: *Ostatecznie pozostaną dwie istoty – Bóg i wino.*

Przemysław Karwowski

## Wspomnienie o Grzegorz Zarugiewicz



10 marca minęło 55 lat od śmierci Grzegorza Zarugiewicza, instruktora Małopolskiego Towarzystwa Rolniczego we Lwowie, osoby wielce zasłużonej dla kresowego i zielonogórskiego winiarstwa, który jako repatriant przyjechał do naszego miasta w 1945 roku. Jego wiedzy zawdzięczamy restaurację zielonogórskich winnic i kontynuowanie tradycji winiarskiej. Pozostanie tajemnicą, jaki byłby los naszego winiarstwa po wojnie, gdyby ten wybitny fachowiec za swoje nowe miejsce zamieszkania wybrał inne miasto.

Grzegorz Zarugiewicz urodził się 16 września 1884 r. w Kutach w powiecie kosowskim (woj. stanisławowskie). Po ukończeniu gimnazjum w Brzeżanach rozpoczął w Odessie studia winiarskie. W latach 1908 -1928 zdobywał doświadczenie zawodowe na winnicach Rumunii i Besarabii. W 1929 roku przeniósł się wraz z drugą żoną i 4 córkami do Polski i osiadł w Zaleszczykach, w województwie tarnopolskim. W Wierzchniakowcach niedaleko Borszczowa posiadał 10,5-hektarowe gospodarstwo rolne, na które składały się: wzorcowa, tarasowa winnica o pow. 6 ha, z 25 000 krzewami winorośli, 2 ha sadu i 1 ha plantacji wierzby. Pracował jako nauczyciel winiarstwa w szkole Sadowniczo-Winiarskiej w Zaleszczykach, a także pełnił funkcję instruktora Lwowskiej Izby Rolniczej. W 1933 roku wspólnie z Gustawem Głazewskim, szkółkarzem i właścicielem winnicy w Chmielowej, wydał „**Krótki podręcznik uprawy winorośli w Polsce**”. Razem z rodziną szczęśliwie przeżył drugą wojnę światową i z bólem serca opuścił swój majątek, wierząc, że tam jeszcze powróci.

Inż. Zarugiewicz w latach 1946-1954 kierował winnicami należącymi do Lubuskiej Wytwórni Win, a w latach 1947-1952 był cenionym nauczycielem zawodu w Państwowym Liceum Sadowniczo-Winiarskim w Zielonej Górze. W 1948 r. Księgarnia Ludowa w Poznaniu wydała jego broszurę „**Uprawa krzewu winnego (winorośli) na wolnym powietrzu i przysłonach ścian budynkowych**”. Oprócz kierowania winnicami, do jego obowiązków od roku 1950 należała pielęgnacja i przerób win importowanych, leżakujących w piwnicach przy placu Słowiańskim. Miał już godnych następców, więc w 1954 r. postanowiono wykorzystać jego wiedzę do nadzorowania nadpilickich winnic, należących do Mazowieckiej Wytwórni Win. Nawet oddelegowany do pracy w Warce pamiętał o winnicach, które pozostawił w Zielonej Górze. W wielu jego listach do żony, po sprawach rodzinnych dużo miejsca zajmują wskazówki dotyczące aktualnych zabiegów na plantacjach.

Grzegorz Zarugiewicz zakończył swoje pracowite życie 10 marca 1956 r. w Zielonej Górze i został pochowany na cmentarzu przy ulicy Wrocławskiej. Dzięki staraniom Zdzisława Piotrowskiego, prezesa Towarzystwa Miłośników Tradycji w Zielonej Górze, Rada Miejska w dniu 16 sierpnia 1993 r. nadała nazwę Grzegorza Zarugiewicza odcinkowi ulicy przy Palmiarni, od skrzyżowania z ulicą Ceglana, tam gdzie znajduje się jego dom, do skrzyżowania z ulicą Piaskową i Podgórną.

Małgorzata Biadasz

## Muzyka winnicy

Choć od wielu lat miałam z Ewą codzienny kontakt – nigdy jej nie zapytałam, jak wyobraża sobie przyszłość swojej winnicy, gdy już jej nie będzie. Wiedziałam, że ona myśli o życiu, a nie o odchodzeniu. I choć widząc jej stan, zwłaszcza w ostatnich tygodniach, wiedziałam, że to już finał – ona myślała jeszcze o tym, że w styczniu trzeba będzie już zacząć działania na winnicy. Cieszyła się nawet, że tak źle czuje się w grudniu, bo teraz winnica śpi spokojnie, po wszystkich zabiegach, jakie wykonała jesienią. Miała wciąż nadzieję, że później będzie lepiej. Taka była Ewa, a jej heroizmu w wieloletniej walce z chorobą nikt nie jest w stanie zrozumieć, był po prostu nadludzki. A teraz nie ma Ewy, nie działa jej strona internetowa, i wnet może nie będzie jej dzieła. Tak trudno się z tym wszystkim pogodzić...

Wiedziałam się z Ewą ostatni raz 12 grudnia, rozmawialiśmy jeszcze 20 grudnia, choć już traciła kontakt. Potem już tylko jej mama dzwoniła i prosiła, żebym wszystkim przekazała, aby nie dzwonić. Przeżywszy z nią cały okres choroby (a przedtem jeszcze prawie 20 lat), widząc jej niesamowitą determinację, niejednokrotnie płakałam, nie przy niej broń Boże, bo tego by nie zniosła. Wiedziałam, ku czemu wszystko zmierza, zwłaszcza po tym, gdy trzy lata temu na raka zmarła moja mama. Podziwowi dla twardości wciąż towarzyszył strach i pytanie – po co? Po co te wszystkie gorączkowe, nadludzkie niemal przedsięwzięcia, budowa od podstaw gospodarstwa winiarskiego i domu w Kijach. Pojawiło się poczucie bezsensu, utraty tego, w co Ewa włożyła kawał życia i wszystkie siły. Tłumaczyłam sobie, że to sposób jaki wybrała dla siebie na ten trudny czas, że to ją trzymało przy życiu, ale zawsze gdzieś głęboko tkwił ten cień zwątpienia.

Uczyłam Ewę przez dwa miesiące w technikum rolniczym. Pracowałam tam na krótkim zastępstwie, mając jednocześnie etat w ekskluzywnej szkole średniej, w której uczyłam... brata Ewy. Po latach spotkałyśmy się ponownie. Pojechałam ze stworzonym przeze mnie chórem kameralnym na kilka dni do uroczego zakątka w puszczy Zielonka. Lokum załatwił nam znajomy ksiądz, który również do nas przyjechał... z jakąś dziewczyną. Twarz wydała mi się znajoma, nie mogłam jej jednak z niczym powiązać, a dziewczyna siedziała cichutko i skromnie, jakby jej nie było. W końcu zapytałam ją wprost, skąd mogę ją znać, a ona mi odpowiedziała: uczyłaś mnie w technikum rolniczym. Zaczęłyśmy wspominać i przypomniałam sobie ambitną dziewczynę z pucułowatą twarzą i długimi blond warkoczami. Nie wiedziałam, dlaczego przyjechała do nas z księdzem, olśniło mnie jednak i zapytałam, czy może chciałaby z nami śpiewać. Okazało się, że bardzo chce, tylko nie śmiała o to prosić. Byliśmy wtedy naprawdę rewelacyjnym zespołem, z europejskimi sukcesami. Ewa śpiewała i grała na gitarze w duszpasterstwie akademickim, ksiądz, który z nią przyjechał, był ich opiekunem.



Przez wiele lat razem śpiewaliśmy, podczas wszystkich wyjazdów razem nocowaliśmy – w pokojach hotelowych, u rodzin w różnych krajach Europy. Rozumiałyśmy się w końcu bez słów, nie tylko w życiu, ale i w śpiewie. Stałyśmy zawsze obok siebie i osiągnęłyśmy absolutną perfekcję w wymienianiu się oddechami, co w małym zespole jest bardzo istotne. Ewa śpiewała z niesamowitą precyzją rytmiczną, nie operowała wielkim głosem, ale była zawsze pewna, wiadomo było, że niczego nie zawali, że jest mocnym punktem, solidnym wsparciem. Potem wyjechała do Wrocławia, do Warszawy, i śpiewać już nie mogła, zawsze jednak chętnie uczestniczyła w różnych imprezach, spotkaniach, jubileuszach i zawsze wszyscy witali ją z otwartymi ramionami. Muzyczne fascynacje Ewy nie kończyły się oczywiście na działalności chóralnej. Uwielbiała dobrą operę, wyszukiwała ciekawe koncerty, gdy osiadła w Kijach dzięki niej poznałam między innymi Świdnicę z festiwalem

w Kościele Pokoju i Paradyż z Muzyką w raj. To były dla niej prawdziwe święta, gotowa była gnać na złamanie karku w ulew-  
nym deszczu, żeby zdążyć na koncert.

Zjeździliśmy z naszym chórem całą Europę. Były to wyjazdy na konkursy, festiwale, na zaproszenia – prywatne lub od różnych instytucji. Jasne, że przede wszystkim była to po prostu ciężka praca, zawsze jednak tak organizowaliśmy podróże, żeby jak najwięcej zobaczyć, poznawaliśmy też wielu ludzi i te kontakty przetrwały wiele lat. Wspominałyśmy z Ewą norweskie fiordy, koncert na platformie wiertniczej gdzieś w morzu, szkockie wrzosowiska i spadające w sierpniową noc gwiazdy nad Morzem Północnym, a także taniec Ewy w stroju ludowym na rynku włoskiego Arezzo. Bardzo ciekawy był również nasz miesięczny pobyt w niemieckim miasteczku Weikersheim, zostaliśmy tam bowiem zaangażowani jako chór operowy i uczestniczyliśmy w wykonaniu opery „Wesołe kumoszki z Windsoru”, w plenerze, na dziedzińcu pięknego zamku. Poza wyjazdami chóralnymi Ewa wiele podróżowała, nie tylko po Europie. Przejechała samochodem całe Stany Zjednoczone, poznała również północną Afrykę. Już w okresie zaawansowanej choroby zabrała rodziców na wyprawę do Lourdes, Santiago de Compostella i Fatimy. Bardzo była wówczas szczęśliwa. Wiosną 2008 roku spędziłyśmy z Ewą Wielki Tydzień i święta Wielkanocne przy Grobie Pańskim w Jerozolimie.

W Warszawie Ewa znalazła się na szczycie realizacji zawodowej i możliwości finansowych. Mając wielu mocnych kontrkandydatów wygrała konkurs na stanowisko dyrektora Biura Projektu Aktywizacji Obszarów Wiejskich Banku Światowego, wcześniej pełniła funkcję dyrektora Biura Koordynacji Projektu Banku Światowego ds. Usuwania Skutków Powodzi 1997 roku we Wrocławiu. Kupiła ziemię w Kijach, z wielkimi planami zbudowania pensjonatu i uruchomienia agroturystyki. Początki były syzyfową dosłownie pracą, polegającą głównie na wywożeniu śmieci z miejsca obecnego domu i ogrodu. Gdy to już zniknęło kolejne ciężarówki wywoziły tony kamieni, którymi ta ziemia była dosłownie nafaszerowana. Potem zaczęła się budowa tego,

co Ewa nazwała domkiem gospodarczym; według planów do ściany od strony ogrodu miał być dobudowany duży budynek pensjonatu. Domek stanął, Ewa kursowała wówczas systematycznie na trasie Warszawa-Kij i kiedyś w drodze bardzo źle się poczuła. Zatrzymała się w jakimś zajeździe, gdzie spędziła wiele godzin niemal tracąc przytomność. Nie była w stanie dalej jechać, wróciła do Warszawy. Kilka dni później rozpoznano u niej nowotwór. Szybko została przeprowadzona operacja, potem zaczęła się chemia, Ewa została wprowadzona do jakiegoś intensywnego programu, wydawało się, że sytuacja została opanowana. Trwało to kilka lat i zdała sobie sprawę z tego, że musi skorygować swoje plany. Wtedy zrodził się pomysł na winnicę. Wymagało to zakupu dodatkowej ziemi. W końcu ziemię udało się nabyć i wtedy ruszyła sprawa winnicy. Wszystko, czego w tej materii dokonała, odbywało się niestety ze świadomością, jej i znajomych, że jest to rodzaj tańca na linie. Prawdę powiedziawszy nigdy do końca nie mogłam zrozumieć jak można się tak zaangażować bez pewności, że dane będzie zebrać plon, cieszyć się owocami pracy. I nie było w tym wszystkim ani chwili stagnacji, zatrzymania, koło napędowe nieustannie iskrzyło, każdy pomysł rodził następne i przeradzał się w czyn. Przegadałyśmy twórczo wiele godzin planując przyjmowanie grup na winnicy, organizowania różnorodnych imprez, łączenia tego z walorami turystycznymi, krajoznawczymi, historycznymi i kulturalnymi. Ciche wiejskie poranki, długie letnie wieczory, rozgwieżdżone niebo podczas nocnych powrotów – to wszystko nierozzerwalnie się wiąże z jej ukochaną przestrzenią.

Wszystko, co Ewa robiła w ostatnich latach, robiła bardzo cierpiąc i nikomu o tych cierpieniach nie opowiadając. To było wręcz niewiarygodne – nie miała siły żeby wstać z łóżka, bardzo ją wszystko bolało, ale wstawiała i działała. I nigdy nie oczekiwała pomocy, zawsze liczyła tylko na własne siły. Staralam się



zawsze odbierać ją ze szpitala po chemiach, pomóc w drodze do domu, w zrobieniu zakupów, po czym zostawiałam ją samą, bo wiedziałam, że nie chce, żeby ktoś widział czym są bezpośrednie skutki chemioterapii. Przed którąś z niezliczonych chemii zaczęła się zastanawiać, czy to ma jeszcze sens. Wybierała się do swojego lekarza i postanowiła mu powiedzieć, że chyba sobie odpuści, powie, że wraca na wieś, nie będzie się więcej szarpać, nie chce umierać przykuta do łóżka i spętana kroplówkami. I zaczęła mówić, jak chciałaby umrzeć: zasnąc, leżąc na łóżku pod swoją kwitnącą jabłunką. Poprosiłam ją tylko, żeby nie zaczynała spotkania z lekarzem od tej wizji, żeby najpierw posłuchała, co on ma do powiedzenia. Po rozmowie zdecydowała, że jednak będzie walczyć. I rzeczywiście, rozpoczął się już okres walki na śmierć i życie. Ta nasza rozmowa toczyła się kilka tygodni przed oficjalnym otwarciem winnicy.

O Gruzji Ewa marzyła dawno i bardzo chciała to marzenie speł-

nić, myślę, że ten wyjazd latem ubiegłego roku trzeba traktować w kategoriach „za wszelką cenę”. Nie był to jeszcze etap ostatecznej utraty nadziei, choć zdrowy rozsądek zapewne podpowiadał coś innego. Trzeba tu wspomnieć o niezwyklej, niespotykanej inteligencji Ewy. Nie wiem jak to wyrazić, ale to była inteligencja wciąż postępująca, rozwijająca się jakby odwrotnie proporcjonalnie do stanu fizycznego i w ostatnim okresie czasami wręcz przerażająca, stwarzająca wrażenie jej kontaktu z zupełnie już innym wymiarem. I to nie jest tylko moje wrażenie. Po powrocie z Gruzji Ewa zorganizowała spotkanie ze stałą ekipą znajomych, sama przygotowała na ten wieczór gruzińskie potrawy, które poznała w swojej podróży, przygotowała też pokaz slajdów i komentarz do niego. Zwykle nasze spotkania w tym składzie kończyły się nad ranem, tym razem jednak wyszliśmy późnym wieczorem, widząc, że Ewa ledwie już siedzi. Wszystkich wstrząsnęła wtedy jej niesamowita jasność umysłu i nieludzki po prostu potencjał intelektu. Zawsze gdy od niej wychodziliśmy słyszeli nas wszyscy sąsiedzi od czwartego piętra do parteru; tym razem wyszliśmy w milczeniu i rozeszliśmy się bez słowa. Nie tylko dlatego, że widzieliśmy głębię cierpienia, ale również ze względu na to poczucie dotknięcia czegoś poza granicą ziemskiego istnienia.

Ostatni raz byłam w Kijach dosłownie godzinę, 19 listopada. Wieczorem Ewa do mnie zadzwoniła i powiedziała, że jest szczęśliwa, bo jeszcze spędziła chwilę na winnicy, a myślała, że nie wystarczy już jej sił, żeby tego dokonać.

Na cmentarzu w Poznaniu widziałam ten wasz winiarski krąg, próbowałam się nawet zbliżyć, domyślając się jakie są plany. Bardzo się cieszę, że winiarska kompania tak właśnie ją pożegnała, ostatnim toastem.

Małgorzata Białasz



Zdjęcia: Ewa Gąsiorowska i Wioletta Sztucka

Maciej Tadeusz\*

## Problemy kwasowości win i sposoby jej częściowej redukcji

Rok 2010 był bardzo trudny i skomplikowany dla winiarzy. W pierwszej kolejności długa i mroźna zima opóźniła wegetację winorośli, proces kwitnienia i zapyłania kwiatostanów. SAT (Suma Aktywnych Temperatur) osiągnęła wartość poniżej minimum dla naszej szerokości geograficznej. Słońca było jak na lekarstwo, za to suma opadów przekroczyła średnie wieloletnie. W okresie przebarwienia jagód (Veraison) i koncentracji cukrów brakowało słońca, a wrzesniowo-październikowe opady spowodowały zbyt wczesne porażenie jagód chorobami grzybowymi, w tym szarą pleśnią. My, winiarze, stanęliśmy przed trudną alternatywą: albo zdecydować się na przedwczesne zbiory, kiedy jakość enologiczna gron była niewystarczająca, albo czekać ze zbiorem często do przymrozków, kosztem znacznego obniżenia wydajności i tak już niskich plonów, niekoniecznie poprawiając jakość pod względem zawartości cukrów i kwasów.

Tak czy inaczej zawartości cukrów w jagodach były niższe od danych literaturowych dla poszczególnych odmian średnio o 30%. Marzeniem było uzyskanie zawartości cukru na poziomie 20-21% dla białych winogron i 22-23% dla winogron czerwonych. Odmiany później dojrzewające miały średnią zawartość cukru na poziomie 13-14%, jak w przypadku Rieslinga, Sibery lub Luminczy. Zawartość kwasów organicznych w przeliczeniu na kwas winowy przekroczyła wszelkie normy, moszcze były kwaśne, nawet powyżej 15g/l. Zakłócenia równowagi cukier-kwas miały niekorzystny wpływ na procesy fermentacji. Jej zaburzenia mogą podnosić łatwość oksydacji, co może skutkować podwyższoną zawartością kwasów lotnych w winie oraz innymi wadami w postaci „sztychu octowego” i nietrwałości jakościowej wina.

### Co w takiej sytuacji robić?

W przypadku produkcji win owocowych sprawa wydaje się prostsza. Głównym sposobem redukcji kwasów organicznych w moszczu jest jego rozcieńczanie z wodą w ilości ok. 1/3, przez co kwasowość spada automatycznie o ok. 30%. Poza tym moszcze owocowe szaptalizuje się do sumarycznej zawartości cukru na poziomie 25-28% cukru, by uzyskać wina od półwytrawnych do deserowych z resztą cukrową, gdzie zawartość kwasów może wynosić nawet 12-13g/l, co i tak zachowuje równowagę cukier-kwas. Sprawa z winami gronowymi jest bardziej skomplikowana. Rozcieńczanie moszczu wodą nie wchodzi w rachubę. Jest niedozwolone przepisami, a poza tym naruszałoby i tak już niską strukturę moszczu i dalej wina. Nadmierna szaptalizacja moszczu w takiej sytuacji też nie rozwiązuje problemu, bowiem podnosi tylko zawartość alkoholu, co też jest niekorzystne przy „wysokich kwasach”, w konsekwencji zakłócając równowagę cukier-kwas-alkohol.

### Co to jest kwasowość?

Najogólniej rzecz ujmując kwasowość jest to ogólna zawartość kwasów organicznych jedno, dwu i więcej karboksylowych występujących w winie lub moszczu.

Rozróżniamy:

- kwasowość ogólną
- kwasowość lotną.

Kwasowość ogólną stanowi zawartość następujących kwasów organicznych:

- kwas winowy
- kwas jabłkowy (2 hydroksybursztynowy)
- kwas cytrynowy
- kwas octowy
- kwas mlekowy (2 hydroksypropionowy)

Kwasowość lotna to przede wszystkim zawartość kwasu octowego i octanu etylu w winie, która powstaje w wyniku utleniania alkoholu przy dostępie tlenu oraz bakterii kwasu octowego. Zawartość kwasu octowego powyżej 1g/l stanowi już wadę wina zwaną popularnie „sztychem octowym”.

### Metody redukcji kwasowości

Dzielimy je na:

- chemiczne,
- biologiczne (mikrobiologiczne).

Chemiczne odkwaszanie moszczu lub wina przeprowadza się za pomocą związków chemicznych soli kwasu węglowego, takich jak kwaśny węglan potasu (wodorowęglan)  $\text{KHCO}_3$  lub węglan wapnia  $\text{CaCO}_3$ .

$$\begin{array}{l} 0,75\text{g} \longrightarrow 1\text{g} \\ 1\text{g} \longrightarrow X\text{g} \end{array} \quad X = \frac{1\text{g} \cdot 1\text{g}}{0,75\text{g}} = 1,33\text{g}$$

Z obliczeń stechiometrycznych wynika, że 1g wodorowęglanu potasu zobojętnia 0,75g kwasu winowego lub do zobojętnienia 1g kwasu winowego potrzeba 1,33g wodorowęglanu potasu.

Innymi słowy do redukcji kwasowości o 1g kwasu winowego w 1l wina potrzeba 1,33g  $\text{KHCO}_3$  lub 133g na 1hl wina. W przypadku zastosowania węglanu wapnia  $\text{CaCO}_3$  jest to 0,67g na 1 l wina lub 67g na 1hl.

Najbezpieczniej przeprowadzać redukcję kwasowości moszczu przed jego fermentacją. Najbardziej obojętnym środkiem, nie powodującym praktycznie zmian sensorycznych, jest kwaśny węglan potasu ( $\text{KHCO}_3$ ) w przypadku redukcji kwasów od 2-3g/l. Ponadto redukcja kwasowości w moszczu jest bardziej bezpieczna, gdyż podczas fermentacji i w procesie stabilizacji wino może się zregenerować

smakowo. Stosowanie węgla wapnia może wywołać negatywne skutki sensoryczne w gotowym produkcie.

Naturalną metodą redukcji kwasowości wina jest metoda mikrobiologiczna. Polega ona na przeprowadzeniu tzw. fermentacji malolaktowej. W procesie tym przy udziale bakterii kwasu mlekowego zawarte w winie kwasy, a szczególnie kwas jabłkowy, przekształcają się w mniej agresywny kwas mlekowy (2 hydroksypropionowy).

Fermentacja malolaktowa często zachodzi spontanicznie bez udziału winiarza. Można ją również zainicjować dodając do nastawu bakterie kwasu mlekowego. Redukcja kwasu jabłkowego w mniej agresywny kwas mlekowy zmienia charakter organoleptyczny wina, ponadto podwyższa jego stabilność mikrobiologiczną, oraz prowadzi do znacznej redukcji kwasu octowego, a więc ogranicza tzw. kwasowość lotną wina.

Pojęcie kwasowości można również definiować wartością pH. Jest to ujemny logarytm ze stężenia jonów wodorowych  $H^+$  w roztworze (moszczu lub w winie). Brzmi to trochę skomplikowanie, lecz najogólniej rzecz biorąc skala pH wynosi od 0 do 14:

- roztwory kwaśne mają pH 0-7
- roztwory zasadowe mają pH 7-14
- roztwory obojętne mają pH 7.

Ze skali tej wynika, że im wyższe pH tym niższa kwasowość i odwrotnie, im niższe pH tym wyższa kwasowość. Mocne kwasy nieorganiczne, takie jak  $H_2SO_4$  i  $HCl$ , mają kwasowość „0” w fazie całkowitego zdysocjowania. Natomiast silne zasady  $KOH$ ,  $NaOH$  mają wartość pH równą 14. Wzrost pH roztworu o 1 stopień powoduje obniżenie kwasowości o 10 w liczbach bezwzględnych. Moszcze o podwyższonej zawartości kwasów mają pH 2,8-3,2. Normalna kwasowość moszczu i dalej wina wynosi w granicach 3,5 pH dla win białych i 3,8-4 pH dla win czerwonych. W procesie fermentacji malolaktowej oraz chemicznych procesów zobojętniania następuje wzrost pH od 0,5 do 1, co odpowiada redukcji kwasów od 5 do 10 g/l. Wino o pH 3,4-3,8 ma najlepszą stabilizację mikrobiologiczną, a co za tym idzie trwałość, bowiem w tych warunkach prawdopodobieństwo rozwoju mikroorganizmów i procesy redoks są bardzo ograniczone.

### Oznaczenie kwasowości ogólnej wina

Pomiar zawartości kwasów w przeliczeniu na kwas winowy wykonujemy metodą miareczkową za pomocą 0,1n  $NaOH$  wobec wskaźników błękitu bromotymolowego (BBT) lub fenoloftaleniny do zmiany koloru roztworu żółtozielonego na niebieski w przypadku BBT lub różowego w przypadku fenoloftaleniny. Ilość wina 10ml, miareczkowanie 0,1n roztworem  $NaOH$  do zmiany barwy. Kwasowość wyliczamy ze wzoru:

$$A_c = V_{0,1NaOH} \cdot 0,75$$

#### Przykłady:

do oznaczenia kwasowości 10 ml wina zużyliśmy 12ml 0,1n roztworu  $NaOH$  zatem kwasowość =  $12 \cdot 0,75 = 9g/l$   
Ilość ml 0,1n  $NaOH$  – 8ml, kwasowość =  $8 \cdot 0,75 = 6g/l$

W specjalistycznych sklepach winiarskich istnieją gotowe preparaty do oznaczenia kwasowości oparte na tej samej zasadzie, którą podano wyżej, jednak błąd pomiaru wynosi wtedy ok. 10%.

### Wina miodowe alternatywą w procesie naturalnej redukcji kwasów

W przypadku zawyżonej kwasowości w winach można powrócić do staropolskich tradycji wytwarzania win miodowych. Nie chodzi tutaj tylko o produkcję miodów pitnych. W dawnej Polsce wytwarzano również wina miodowe, gdzie moszcz owocowy lub gronowy dosładzano miodem lub kupażowano wina z miodami pitnymi w określonym stosunku. Wiadomo, że zawartość kwasów w miodach pitnych np. trójniaku kształtuje się na poziomie 4-5g/l lub mniej, gdy w przypadku fermentacji brzezki nie dodano kwasu cytrynowego. Tak więc w przypadku zawyżonych zawartości kwasu kupażując wina z miodem pitnym w odpowiednich proporcjach można uzyskać dobrze zharmonizowane wina miodowe o odpowiedniej kwasowości z resztą cukrową. Istnieje wiele możliwości uzyskania win od półwytrawnych do deserowych. Zachodzi tylko pytanie: czy nie cierpi na tym sztuka winiarska. Moim skromnym zdaniem nie.

\* Maciej Tadeusz, Winnica Katarzyna, 62-056 Grodzisk Wlkp.



□ Karta pocztowa z kolekcji Grzegorza Biszczyka

Roman Grad

## Morawskie nauki lubuskich winiarzy



W ramach działań na rzecz rozwoju lubuskiego winiarstwa w dniach 1-3 kwietnia Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie oraz Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich zorganizowały szkoleniowy wyjazd na czeskie Morawy. Przedsięwzięcie współfinansował Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Europa inwe-

stępująca w obszary wiejskie) i Unia Europejska w ramach III Schematu Pomocy Technicznej. Pozyskano środki z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. Ze strony czeskiej wykłady zorganizowała i przygotowała w bardzo profesjonalny sposób firma BS Vinařské Potřeby. Dzięki udziałowi wybitnych specjalistów, praktyków w interesujących nas dziedzinach winiarstwa, kwietniowy wyjazd do Czech można uznać za jeden z najważniejszych i najbardziej owocnych w cyklu dotychczasowych szkoleń zawodowych dla zielonogórskich winiarzy.

W pierwszym dniu, w pięknej sali szkoleniowej w valtickim zamku Lichtensteinów winiarze wysłuchali wykładu specjalisty ochrony winorośli na Morawy południowe, inżyniera Petra Příkazský: „**Nowoczesne i ekologiczne systemy ochrony winorośli podstawą utworzenia kalendarza oprysków ochronnych lubuskich winnic**”. Następnie uczestniczyliśmy w warsztatach zajęciach prowadzonych przez inżyniera Miloša Vidlára: „**Produkcja wina – praktyczne aspekty rozpoznawania i usuwania wad w winach**”. Program dydaktyczny wykładu inżyniera Vidlára obejmował takie interesujące zagadnienia jak np. harmonizacja win z bardzo nietypowego i trudnego dla winiarzy rocznika 2010 czy indywidualną naukę rozpoznawania wad i chorób wina. Nie tylko tych najczęściej spotykanych, ale też bardzo rzadkich, z którymi sam wykładowca nie stykał się w swojej dotychczasowej pracy w gospodarstwie piwnicznym. Wieczorem czas minął na uroczystej kolacji przy śpiewach z akompaniamentem akordeonu i gitary, a podniebienia rozkoszowały się smakiem wieprzka pieczonego na rożnie i wyrobów lokalnych winiarzy.

Rankiem następnego dnia grupa wyruszyła do Velkich Bilovic na szlak składający się z kilkudziesięciu różnorodnych obiektów winiarskich, począwszy od wielkich przepastnych piwnic wypełnionych olbrzymimi beczkami oraz nowoczesnymi kadziami ze stali nierdzewnej po małe kameralne piwniczki należące do drobnych producentów wytwarzających kilka tysięcy litrów wina. Duże zróżnicowanie walorów win w odwiedzanych piwnicach stanowi o indywidualności ich twórców, dzięki czemu odwiedziny w każdej kolejnej piwniczce są coraz to nową przygodą. Piesza wędrówka szlakiem piwnic wiodącym pośród plantacji winorośli, widok przydrożnych uroczych kapliczek z patronami winiarzy, rozbrzmiewająca zewsząd muzyka i specjały miejscowej kuchni uzmysławiały nam, jak wielką atrakcją jest organizowana od pięciu lat przez czeskich winiarzy impreza „**Ze sklepa do sklepa**”, co w języku polskim oznacza „Od piwnicy do piwnicy”. Potwierdzają to wielotysięczne rzesze turystów, które przemierzając szlak wesoło pozdrawiają się nawzajem. Usłyszeć tu można chyba wszystkie europejskie języki. Co

wypada odnotować: chociaż degustacja trwała od rana do późnych godzin wieczornych, nigdzie nie było widać osób pijanych. Atmosfera starych habańskich piwnic, głębokie doznania wynikające ze szlachetności trunków oraz szacunek dla znoju jego twórców tworzą wielką potęgę winiarskiej kultury i sprawiają, że nie wypada zachować się niegodnie.

Wieczorem zmęczeni ale zadowoleni przysiedliśmy na ławeczkach na polance między winnicami, przy dźwiękach ludowej czeskiej muzyki w wykonaniu miejscowej orkiestry dętej wzmocnionej dwiema hożymi wokalistkami. W ten oto sposób zrealizowaliśmy kolejny temat naszego szkolenia: „**Praktyczne zasady marketingu przy tworzeniu produktu turystyki winiarskiej na przykładzie regionalnej atrakcji turystycznej Velkich Bilovic „Ze sklepa do sklepa”**”.

W ostatni dzień naszej edukacyjnej wycieczki zgłębialiśmy kolejne zagadnienie – „**Przykłady wykorzystania zabytków winiarskich do celów promocji regionu i winiarstwa**”. Głębokie i rozległe, z wielką pieczołowitością i nakładem olbrzymich środków odrestaurowane zabytkowe winiarskie piwnice w Velkich Bilovicach zrobiły na nas niesamowite wrażenie. Wybudowane w XIII wieku dla franciszkańskiego klasztoru braci mniejszych (minorytów), z relikdami jeszcze wcześniejszej architektury romańskiej, przez wieki służyły jako miejsce składowania win. Dziś długie podziemne tunele wypełnione zabytkowymi beczkami, narzędziami i akcesoriami winiarskimi, stanowią atrakcję dla odwiedzających miasto turystów. W pięknie sklepionych pomieszczeniach odbywają się degustacje lokalnych win. Kolejną atrakcją jest Winiarska Ścieżka Poglądowa. Dziewiętnaście tablic informacyjnych prowadzi zwiedzających po historycznych obiektach związanych z winiarstwem, budynku Średniej Szkoły Winiarskiej oraz współczesnych valtickich winnicach i stylowych winiarniach, w których sprawdzić można w praktyce opinie o wyjątkowości miejscowych trunków.

W drodze powrotnej uczestnicy eskapady głośno zastanawiali się nad smutnym faktem wieloletniej beztroski władz Zielonej Góry wobec postępującej degradacji materialnej kultury związanej z winiarską historią naszego miasta. Przyzwolenie na zniszczenie zabytkowych obiektów i wyposażenia Lubuskiej Wytwórni Win, brak troski o istniejące do dzisiaj stare winiarskie piwnice, oddanie w prywatne ręce doskonale zachowanej olbrzymiej leżakowni win Seidel'a przy ulicy Wodnej czy dawnej wytwórni winiaków Raetscha, to nieodwracalne straty odbierające nam potencjał, jaki umieli wykorzystać Morawianie. Wśród uczestników tego pouczającego wyjazdu obok właścicieli lubuskich winnic byli też przedstawiciele partnerów projektu „Winnica Zabór” – Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Sulechowie, Lubuskiego Urzędu Marszałkowskiego, Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku, Lokalnej Grupy Działania „Między Odrą a Bobrem” oraz gminy Zabór. Towarzyszył nam delegat z PROW-u, a także reprezentant urzędu miasta w Babimoście, gdzie również planuje się odradzanie winiarskich tradycji.

Aktualnie toczy się debata nad zmianami w Lubuskiej Strategii Rozwoju, w której wyraźnie widać próby marginalizacji znaczenia turystyki dla naszego regionu. Trzeba mieć świadomość, że odradzające się lubuskie winiarstwo największe znaczenie mieć będzie w dziedzinie turystyki – to ono także wyróżnia Zieloną Górę spośród wszystkich miast w kraju jako stolicę polskiego wina. Nie zmarnujemy tego.

# MORAWY - SZKOLENIE WINIARSKIE

## KWIECIEŃ 2011

Zajęcia:  
Przemysław  
Karwowski  
Krzysztof  
Nawrot



PIJME VÍNEČKO DOBRÉ JE  
A KDO ŽE NÁM HO NALÉJĚ.  
NALÉJĚ NÁM HO SVATÝ JAN.  
POŽEHŇÁ NÁM HO  
KRISTUS PÁN.  
  
MY SME VÍNEČKO PÍJALI.  
PANNU MARIJU VZÝVALI.  
PANNU MARIJU ŽAROŠKŮ.  
NAŠU PATRONKU  
MORAVSKŮ.

LP 2006



Grzegorz Biszczanik

## Wino na kartach pocztowych

Karty pocztowe, a następnie widokówki zaczęto wysyłać już pod koniec XIX wieku. Korespondencja przekazywana za pomocą pocztówek była tańsza, szybsza, była mniej czasochłonna niż pisanie listów oraz pozwalała na przekazywanie wyrazów pamięci dużej liczbie krewnych, przyjaciół, znajomych. Nawet przy skromnej objętości treściowej umożliwiała podtrzymanie kontaktów między ludźmi. W czasach, kiedy porozumiewanie telefoniczne było ograniczone, była to najprostsza forma przekazywania wiadomości, tak jak dziś odbywa się to za pośrednictwem poczty elektronicznej. Do obowiązku wysłania karty pocztowej poczuwano się raz lub dwa razy w roku, zwłaszcza w okresie tradycyjnych świąt kościelnych.

Na dawnych pocztówkach wydawcy ukazywali przeróżne symbole. Popularnym motywem widocznym na kartach pocztowych były także winne grona. Chętnie pokazywano je na wszystkie możliwe sposoby, pojedynczej kiści winogron czy rozrzuconych winnych gron, często w towarzystwie gałązek i winnych liści. Winogrona wytłaczane, złożone, pokryte brokatem lub tłuczonym szkłem, wyklejane szlachetnymi materiałami np. jedwabiem dodawały uroku pocztówkom. To tylko niektóre z przeróżnych pomysłów ukazywania winogron na kartach pocztowych, gdyż wydawcy prześcigali się w formach przedstawiania tak prostego motywu roślinnego.

Miasto Zielona Góra posiadało bardzo dużo pocztówek przedstawiających panoramy, winnice jak i same budynki znajdujące się w mieście. Najwięcej pocztówek prezentuje widoki Zielonej Góry z tzw. Ceglanego Wzgórza (Ziegelberg), gdzie po dziś dzień stoi budynek największej restauracji miejskiej – Palmiarni, jakże by inaczej otoczonej winnicami. Stare pocztówki najczęściej ukazują panoramy z uwidocznionymi winnicami miejskimi, przez co od razu sugerują, że miasto ma tradycje winiarskie. Dlatego wydawcy bardzo chętnie w naszym mieście ukazywali motywy winne.

Wszystko, co związane z winem w Zielonej Górze musiało znaleźć się na pocztówkach. Dlatego przeglądając dawne karty pocztowe z Grünberga zauważyć można bardzo popularne winnice w panoramach, zbiory winogron, kiście winogron z widokami



□ Karta pocztowa z kolekcji Grzegorza Biszczanika

miasta. Wydawcy nie stronili od dodawania tego jakże symbolicznego owocu w historii naszego miasta. Można go było znaleźć na wielu pocztówkach wydanych do 1945 roku.

Dzisiejsze pocztówki są inne, zaprzestano ukazywania na pocztówkach symboli przypominających o winnej historii Zielonej Góry, nie znajdziemy na nich krzątających się krasniali chowających się w kiściach winogron, tak popularnych na dawnych kartach pocztowych. Produkcja kartek jest także inna. Dziś nie ma czasu na poświęcenie się produkcji w celu np. wytłoczenia poszczególnych elementów na pocztówce, a użycie dodatkowej ozdoby, jakim był brokat zapewne zwiększyłby koszt produkcji i tak zanikającej formy komunikacji, jakimi są pocztówki. Mimo wszystko pocztówka jest bardzo miłym pomysłem chociażby na złożenie życzeń bożonarodzeniowych i noworocznych. Warto poświęcić chwilę czasu, aby na czyjejś twarzy pojawił się uśmiech, gdy otwórzysz swoją skrzynkę pocztową.

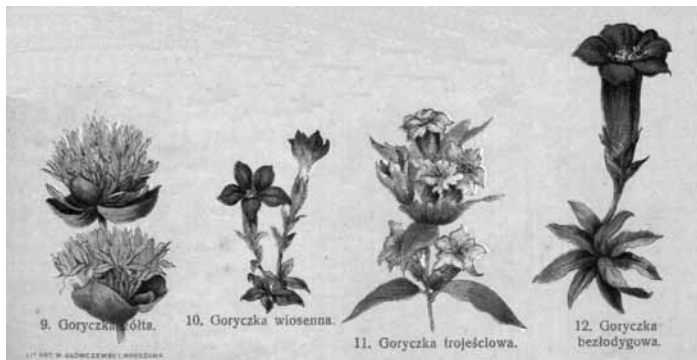
□ Karta pocztowa z kolekcji Grzegorza Biszczanika



Przemysław Karwowski

## Gencjana - goryczka, która leczy i orzeźwia

Historia stosowania w medycynie korzenia goryczki ma przeszło dwa tysiące lat, w napojach spirytusowych kilkaset. Są w niej także dolnośląskie i lubuskie ślady.



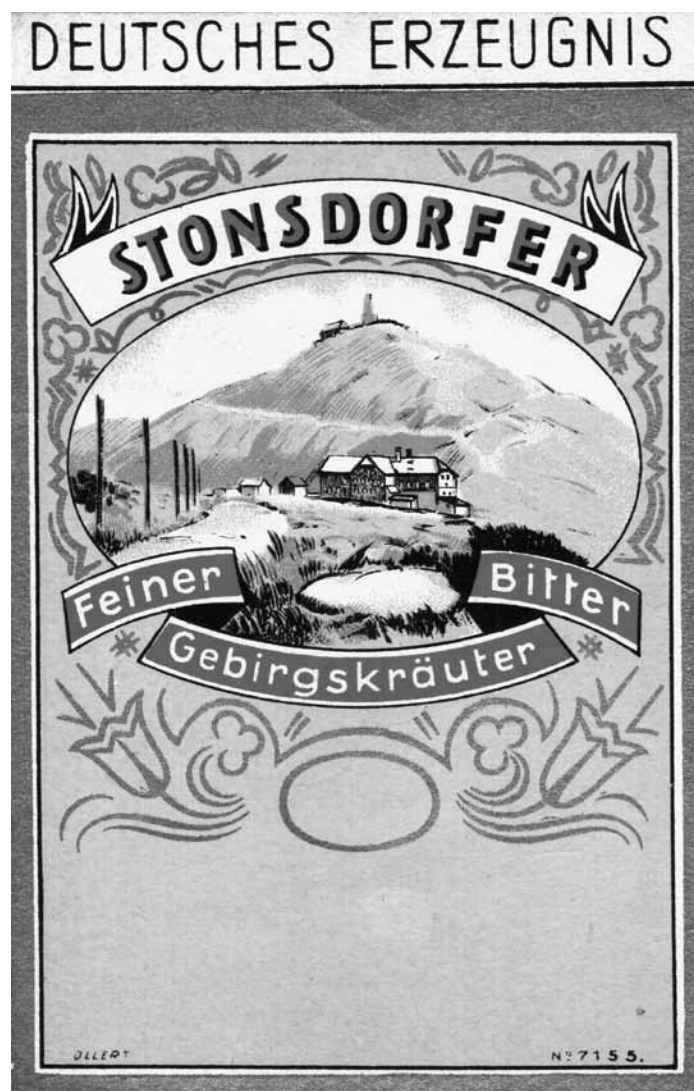
□ Najczęściej spotykane w Europie gatunki goryczki

Goryczka, gencjana, *Gentiana*, rodzaj z rodziny goryczkowatych (klasa dwuliścienne), obejmuje około 500 gatunków roślin zielnych różnej wysokości, występujących głównie w górach północnej strefy umiarkowanej oraz w Andach (charakterystyczne dla piętra alpejskiego i strefy tundry). Liście naprzeciwległe, zwykle eliptyczne lub wydłużone; kwiaty duże, kielichowate, przeważnie szafirowe, rzadziej żółte. W Polsce na skałach, łąkach i w lasach rośnie 21 gatunków. Najczęściej spotykane to: goryczka trojeściowa, *G. asclepiadea* – Karpaty i Sudety; g. kropkowana, *G. punctata* – alpejskie piętro Tatr, Babiej Góry i wschodnich Sudetów; g. wiosenna, *G. verna* – hale Tatr i Pienin; g. wąskolistna, *G. pneumonanthe* – wilgotne łąki Polski nizinnej. Goryczki zawierają glikozydy o smaku gorzkim, a preparaty z kłączy wielu gatunków znalazły zastosowanie w medycynie jako środki pobudzające apetyt i poprawiające trawienie, a także aseptyczne i przeciwgorączkowe. Zwłaszcza goryczki żółtej, *G. lutea*, pochodzącej z Alp, a występującej także w Karpatach Wschodnich, której kłącza są używane do wyrobu likierów i wódek gatunkowych<sup>1</sup>.

Własności lecznicze goryczki żółtej poznano już w II wieku p.n.e. w starożytnej krainie Ilirii, leżącej nad Adriatykiem, dzisiejszej Dalmacji. Stało się to na dworze króla Gentiusa, któremu przypisano odkrycie, a roślinę nazwano jego imieniem. Dla antycznych lekarzy, Galena i Dioskuridesa, korzeń goryczki, *Radix gentianae*, był jedną z najsilniejszych znanych wtedy substancji gorzkich. Potwierdziły to współczesne badania, gdyż obecna w kłączach amarogentyna posiada wskaźnik goryczy 58 000 000, czyli wykazuje gorzki smak w rozcieńczeniu 1 do 58 milionów. Sproszkowany korzeń stosowano nie tylko na dolegliwości układu pokarmowego, ale również przeciwko dżumie i ukąszeniom jadowitych węży. Prawdopodobnie został już użyty w 60 r.n.e. przez Andromachusa, lekarza Nerona, jako

składnik teriaku – ówczesnego panaceum na wszelkie dolegliwości i uniwersalnej odtrutki, następcy słynnego mitrydatu, a na pewno dodawano go w późniejszej wersji dla ubogich nazywanej *Theriaca pauperum*.

Eliksiry lecznicze na bazie cieczy zawierającej alkohol zaczęły masowo powstawać w pracowniach średniowiecznych alchemików, medyków i mnichów dopiero pod koniec XIII wieku, po ujawnieniu przez profesora uniwersytetu w Montpellier Arnolda de Villeneuve opisu aparatu destylacyjnego. Tajemnica „palenia” wina była bowiem dobrze strzeżona przez ówczesnych uczonych przeszło kilkaset lat, tak jak i doskonale zdolności rozcieńzonego spirytusu do ługowania substancji leczniczych i aromatycznych z ziół, kwiatów, owoców czy korzeni. Największa produkcja leków-eliksirów odbywała się w klasztorach, ale receptury składające się nierzadko z kilkudziesięciu składników mnisi skrytynie skrywali. Mikstury miały być lekarstwami, więc ich smak nie zawsze był miły dla podniebienia. Dla uczynienia ich przyjemniejszymi w spożyciu zaczęto je dosładzać miodem i cukrem. Tak podobno powstały pierwsze likiery (łac. *liquefacere* – rozpuszczać, mieszać). Niektóre z nich produkowane są do dzisiaj. Wystarczy wymienić światowej sławy francuskie likiery ziołowe: Bénédictine D.O.M. wynaleziony



□ Etykieta likieru Stonsdorfer, archiwum autora

<sup>1</sup> Wielka Encyklopedia Powszechna. PWN. Warszawa 1967, s. 330.

w 1510 roku przez benedyktynów z Fécamp w Normandii i Chartreuse produkowany od 1607 roku przez zakon kartuzów w Voiron koło Grenoble, czy wytwarzaną od 1598 roku gdańską ziołowo-korzenną Złotą Wodę (Goldwasser), zawierającą płatki złota, średniowieczne panaceum na wszystkie choroby<sup>2</sup>.

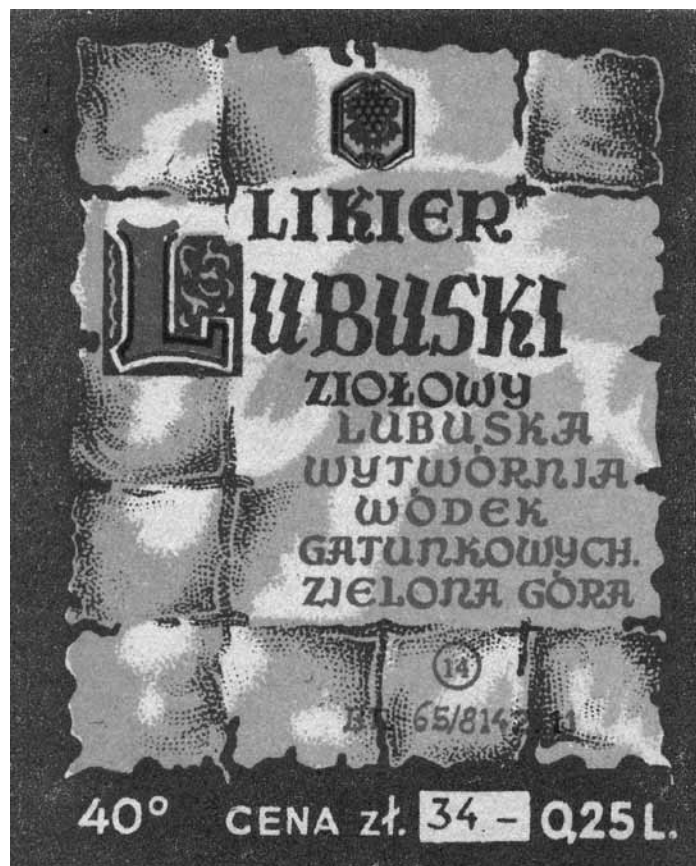
Z czasem likiery-lecznicze eliksiry zaczęły wytwarzać aptekarze i nadworni lekarze. Rozwój ich działalności to XVIII i XIX wiek. Również w naszej części Europy. W Sude-tach z dziko rosnącymi ziołami eksperymentowali tak zwani laboranci, którzy produkowali na ich bazie krople zdrowotne. Karkonoskimi roślinami interesował się Johann Wolfgang Goethe, przebywający w 1790 roku na Dolnym Śląsku. Podczas wycieczki na Śnieżkę odnalazł i opisał rzadki podgatunek goryczki trojeściowej, a podróż o wschodzie słońca na szczyt tej pięknej góry uwiecznił w 94 epigramie weneckim. Jej widok umieścił na etykiecie Christian Gottlieb Koerner, piwowar i gorzelnik z francuskim doświadczeniem, który opracował w 1810 roku, w Stanisławowie (wtedy Stonsdorf) koło Jeleniej Góry, własny likier na bazie okolicznych ziół i owoców, znany jako stonsdorfer. Tak opisał go Jan Cieślak: „gorzka wódka o mocy 38-40%, sporządzana z dodatkiem wyciągu korzenno-ziołowego, moszczu z czarnych jagód i cukru. W skład maceratu wchodzi około 20 składników, takich jak: anyżek, cynamon, goździki, kolendra, korzeń goryczki, skórki cytryny i pomarańczy gorzkiej, kubeba i galanga”<sup>3</sup>. Był on produkowany także w Zielonej Górze przez wytwórnię C.W. Hempel Weingroßhandlung und Cognacbrennerei oraz Franz Mangelsdorff Nachfolger. Można go kupić i dzisiaj pod nazwą „Echt Stonsdorfer”. Po czeskiej stronie gór, w 1807 roku w Karlovych Varach, lekarz Jan Becher zaczął sprzedawać inny słynny likier ziołowy poprawiający trawienie – Becherovkę, o składzie objętym do dziś tajemnicą. Kolejny, światowej sławy likier zawierający goryczkę to narodowy trunek Węgrów – Unicum. Tak historię powstania tego typowego bitteru, mogącego być zarówno aperitifem, czyli napojem spożywanym przed posiłkiem, lub digestifem – to znaczy po jedzeniu, przedstawia Wojciech Gogoliński: „pojawił się w 1790 roku według receptury opracowanej przez dworskiego medyka Józefa Zwacka. Niedługo później został – jak chce legenda – zaprezentowany cesarzowi Józefowi II, synowi Marii Teresy. Imperator miał wówczas wypowiedzieć znamienne słowa: *Das ist ein Unikum!* (Ależ to wyjątkowe!) i tak narodziła się nazwa trunku”<sup>4</sup>.

Narodem, który podobnie do Francuzów i Włochów jest twórcą wielu produkowanych do dzisiaj likierów, są Holendrzy. Łatwo to wytłumaczyć – mieszkając w portach do których dopływały statki z całego świata mieli oni ułatwiony dostęp do wszelkich artykułów kolonialnych, z których wiele doskonale nadawało się na składniki maceratów.

<sup>2</sup> Zdzisław T. Nowicki. *Cocktaile, Cocktaile, Cocktaile...* Watra. Warszawa 1991, s. 19.

<sup>3</sup> Jan Cieślak. *Od abbotcato do żubrówki*. WNT. Warszawa 1978, s. 300.

<sup>4</sup> Wojciech Gogoliński. *Encyklopedia Alkoholi. Czas Wina*. Kraków 2010, s. 211.



□ Etykieta Likieru Lubuskiego produkcji LWWG w Zielonej Górze, archiwum Adama Łukawskiego

W Antwerpii w 1815 roku firma Kamp wyprodukowała wódkę żołądkową, gorzką dzięki goryczce oraz piołunowi, o nazwie „Boonekamp of Magbitter”. Można przypuszczać, że to prawdopodobnie pierwowzór słynnego Boonacco zielonogórskiej firmy Weinbrennerei Heinrich Raetsch. Boonekamp wytwarzano pod koniec XIX wieku także w zielonogórskiej destylarni Oscar Rosdeck, Inhaber Louis Rexin, a w Polsce, m.in. w Gnieźnie w Fabryce Wódek i Likierów B. Kasprowicza, gdzie wódkę sprzedawano opatrzoną dewizą *Principis obsta* (przeciwdziałaj początkom choroby)<sup>5</sup>. Po II wojnie światowej tę wielkopolską tradycję kontynuowały Poznańskie Zakłady Przemysłu Spirytusowego, wytwarzając Gnesnanię Boonekamp.

Kolejny trunek, ale nie typu gorzkiej wódki żołądkowej, powstał we Francji w 1865 roku. Był mnich Hippolyte Bonal po zdobyciu doświadczenia w sporządzaniu klasztornych likierów i opuszczeniu zakonu kartuzów w Grand Chartreuse, zaczął produkować pod własnym nazwiskiem *apéritif à la gentiane*. Nazwany z czasem „kluczem do apetytu”, bonal stał się bardzo popularny w okresie międzywojennym wśród sportowców i obecny na reklamach zawodów, m.in. Tour de France.

Wracając do Polski powinniśmy wspomnieć Likier Lubuski wytwarzany w pierwszym okresie produkcji Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych. Ten korzenno-ziołowy likier miał swoją normę resortową RN-54/MPRiS-E89. Był zestawiany ze spirytusu rektyfikowanego, wody, maceratu

<sup>5</sup> Zdzisław T. Nowicki. *Cocktaile, Cocktaile, Cocktaile...* Watra. Warszawa 1991, s. 21.



□ Etykieta Wódki Żołądkowej produkcji LWWG w Zielonej Górze, archiwum Łukasza Czajki

aromatycznych surowców roślinnych (goździki, kłącze gałganu, korzeń i kłącze goryczki żółtej, skórki pomarańczy, niedojrzałe owoce pomarańczy i ziele angielskie), słodzony cukrem i barwiony karmelem. Moc likieru wynosiła 40%, a zawartość ekstraktu ogólnego 310 g/l. Jak podawała norma: „użyte do nalewu korzenie i kłącze goryczki żółtej mogą być w kawałkach nie dłuższych od 2 cm. Barwa surowca żółto-brunatnawa, wewnątrz żółtawa, złom gładki, jasno-żółty lub jasno brunatny. Zapach swoisty, smak intensywnie gorzki, o długim okresie trwania”<sup>6</sup>. W latach późniejszych w LWWG Polmos były produkowane z użyciem nalewów zawierających korzeń goryczki żółtej inne wódki, nazywane żołądkowymi – gorzka i wytrawna.

Tyle o likierach zawierających wyciąg z korzenia gencjany, wytwarzanych w celu poprawy trawienia. A jak to jest z tym orzeźwianiem? Zacytujmy Gilberta Delosa: „wiadomo, że najlepiej gasi pragnienie piwo o największej zawartości goryczy. Z drugiej strony gorycz często podkreśla, a nawet wydobywa pewne specyficzne zapachy, jak to ma miejsce w przypadku wódki z gencjany lub włoskich „bitters”. Najwięcej tego typu alkoholi wymyślono w krajach ciepłych, co również dowodzi, że miały one służyć do orzeźwiania spragnionych”<sup>7</sup>. To stanowisko potwierdza historia powstania takich trunków jak Gorzki Afrykanin (picon) i angostura. W pierwszej połowie XIX wieku Francuz Gaëtan Picon odbywał służbę wojskową w Algierii. Mając doświadczenie z praktyki w destylarniach postanowił stworzyć napój ułatwiający znoszenie afrykańskich upałów. Tak powstała w algierskiej gorzelnii w miejscowości Skida wódka o mocy 30% – Gorzki Afrykanin – zestawiona z destylatu z nalewu na skórkach pomarańczowych i nalewu gencjano-chinowego, dosłodzona syropem cukrowym i zabarwiona karmelem. Napój zdobył popularność nie tylko w kolonii, ale także w ojczyźnie twórcy, który po powrocie do kraju w 1870 roku

zaczął go produkować pod własnym nazwiskiem. Na wzrost sprzedaży miał też wpływ zakaz produkcji absyntu. Tak było do II wojny światowej. Po jej zakończeniu moda na trunki minęła<sup>8</sup>. Losu piconu nie podzieliła słynna angostura, sporządzona w 1824 roku w Wenezueli, w mieście o tej samej nazwie, teraz Ciudad Bolívar. Dokonał tego naczelny lekarz armii powstańczej Simóna Bolívara, pochodzący z Dolnego Śląska, dr Johan Gottlieb Benjamin Siegert. Urodzony w 1796 roku we wsi Grosswalditz (Włodzice Wielkie) koło Löwenbergu (Lwówek Śląski), gimnazjum ukończył w Legnicy, a studia medyczne w Berlinie<sup>9</sup>. Po kampani napoleońskiej wyemigrował do Ameryki Południowej. Mikstura miała być lekiem na dolegliwości trapiące żołnierzy w tropikalnym klimacie. Jej receptura nie jest do końca znana, prawdopodobnie zestawiono ją z rumu oraz nalewów i destylatów z kory drzewa sandałowego, który nadaje jej czerwono-brązowe zabarwienie, kory drzewa chinowego, kłącza galangi i imbiru, korzenia arcydzięgla i goryczki, a także skórki gorzkich pomarańczy<sup>10</sup>. Pięć lat po śmierci dr. Siegerta w 1875 roku jego synowie przenieśli produkcję na wyspę Trynidad, gdzie jest nadal wytwarzana przez spadkobierców rodziny. Angostura Aromatic Bitters nie jest przeznaczona do bezpośredniej konsumpcji. Jako nieodzowny składnik (a potrzeba go bardzo mało) wielu aperitifów i cocktaili sprzedawana jest w większości w butelkach o pojemności 200 ml i stosowana przez barmanów na całym świecie.

Oprócz trunków zestawianych przede wszystkim z nalewów na korzeń goryczki żółtej, w niektórych krajach popularne są napoje alkoholowe zawierające także destylat z nalewu lub przefermentowanych korzeni. We Francji dużą popularność zdobył aperitif suze. Stworzył go Fernand Moureaux w 1889 roku, pracując nad napojem podobnym do opisanego wcześniej piconu, i jak głosi legenda nazwał drobiaźnym imieniem swojej szwagierki Suzanne Jaspard. Początkowo miał on moc 32%. Dzieje jego popularności nie odbiegały od losu pierwowzoru. Wylansowany ponownie przez firmę Pernod obecnie ma moc dwa razy mniejszą. W Niemczech i Austrii popularny jest enzian (inne nazwy w krajach alpejskich: Bayerischer Gebirgsenzian, Südtiroler Enzian, Genziana del Trentino), wódka o mocy 38% wytwarzana z destylatu otrzymanego z przefermentowanych korzeni, a nasi słowaccy sąsiedzi produkują 40% wódkę Horec, robioną z wykorzystaniem ziół rosnących w Tatrach, której tradycyjna wersja posiada dodatek goryczki i owoców jałowca.



<sup>6</sup> Ministerstwo Przemysłu Rolnego i Spożywczego. Norma Resortowa RN-54/MPriS-E89, s. 2.

<sup>7</sup> Gilbert Delos. Wielka Księga Alkoholi Świata. Twój Styl. Warszawa 1994, s. 250.

<sup>8</sup> Gilbert Delos. Wielka Księga Alkoholi Świata. Twój Styl. Warszawa 1994, s. 253.

<sup>9</sup> Wojciech Gogoliński. Encyklopedia Alkoholi. Czas Wina. Kraków 2010, s. 17.

<sup>10</sup> Jan Cieślak. Od abboccato do żubrówki. WNT. Warszawa 1978, s. 21.

Małgorzata Grad

## Wino i kuchnia, am oże kuchnia i wino?

Kulinaria  
winiarskie  
z małą szczyptą  
filozofii zdrowia  
i życia



Związek sztuki kulinarnej z winem jest tak „oczywistą oczywistością” (nawiązując do modnych ostatnio powiedzonek), że za niedopatrzenie należy uznać fakt, iż temat ten nie zagościł jeszcze na łamach pisma winiarzy. Zagościć oczywiście powinien, pytanie tylko w jakiej formie? Mogłabym dostarczyć czytelnikom informacji o sztuce doboru win do potraw, dodając do tego garść mniej lub bardziej nowatorskich przepisów kulinarnych, lecz nie jest to wystarczająco ambitne założenie, jak na charakter czasopisma przeznaczonego głównie dla pasjonatów winnej latorośli i jej owoców. Moim celem będzie wykazanie licznych i nie zawsze dostrzeganych, subtelnych związków między sztuką winiarską i kulinarną. Związków, które dotyczą sposobu i stylu życia, w szacunku i bliskich relacjach z przyrodą, z dążeniem do tworzenia więzi z rodziną, sąsiadami i całą otaczającą najbliższą codziennością. Jedyną właściwą formą, w jakiej należałoby to uczynić, wydaje mi się spokojne i nieśpieszne przeprowadzenie czytelnika przez wszystkie fazy prawdziwego, pełnowartościowego posiłku. Może rzeczywiście mało kto już takie posiłki jada i pamięta, jak należy je celebrować? W takim razie nazwijmy go ucztą, dla podkreślenia niecodziennego charakteru oraz aby znaleźć czas na spokojne spożywanie i cieszenie się nim...

Zacniemy więc oczywiście od przystawki, poprzez zupę i danie główne, aby przejść do kończącego naszą ucztę deseru. Zadaniem przystawki jest zaledwie muśnięcie naszych kubków smakowych, leciutkie pobudzenie apetytu i skupienie uwagi na właśnie rozpoczynającej się uczcie. Zupa to już początek właściwego posiłku, ma rozgrzać i pobudzić system trawienny do pracy, uczującego natomiast wprowadzić w jak najlepszy nastrój i zachęcić do kontynuowania uczty. Oto pora na danie główne – jest ono sednem uczty, musi być doskonale skomponowane, dać poczucie pełni lecz nie zmęczenia! Bowiem mamy jeszcze przed sobą deser, który ma być delikatną acz niezbędną formą przesyty i podsumowania.

### Przystawka

Odradzanie się zielonogórskiego winiarstwa dokonuje się powoli, a ludziom, którzy się tej misji poświęcili, towarzyszą ciągle rozterki, wątpliwości i pytania. Czy warto zajmować się tak skomplikowaną, ryzykowną i kosztochłonną dziedziną

produkcji rolnej w czasach, kiedy całe nasze rolnictwo podupada, a półki sklepowe uginają się od win ze wszystkich znanych odmian winorośli, importowanych z najdalszych zakątków świata? Otóż jest to pytanie bez prostej odpowiedzi. Trudno też jednoznacznie odpowiedzieć na pytanie, po co poświęcać co najmniej półtorej godziny na gotowanie zupy pomidorowej, skoro są „gorące kubki”. Po co przygotowywać posiłek dla rodziny, skoro można wrzucić mrożonkę z supermarketu do mikrofalówki i też wszyscy będą najedzeni? Odpowiedź jest według mnie po prostu taka: „Zależy, kto pyta”. Są bowiem ludzie, którzy żyjąc w epoce „fast food”<sup>\*</sup> wymyślili ideę „slow food”<sup>\*\*</sup> i zgodnie z nią żyją i postępują, rozszerzając ją w sposób bardzo logiczny (jeśli jesteś tym co jesz, to poziom twojej świadomości podnosi się wraz ze wzrostem jakości pożywienia, które spożywasz!) do koncepcji „slow life”<sup>\*\*\*</sup>. Ludzie ci nie należą oczywiście do tak zwanej większości, lecz jakże pięknie, spokojnie i finezyjnie potrafią żyć! Wymyśli oni ideę „jednego kilometra” – ale o jej istocie i o tym, jaki ma to związek z zielonogórskim winiarstwem opowiem przy zupie... czyli w następnym numerze.

### Koreczki z winogron

Doskonała, prosta i łatwa do wykonania przystawka. Potrzebujemy do niej ładnych dojrzałych winogronowych jagód (gdymy użyjemy różnokolorowych, wygląd będzie zdecydowanie atrakcyjniejszy, a jeśli dysponujemy też odmianami bezpestkowymi, np. Venus (granatowa), Kiszmiż Łuczistyj (różowa) i Perlette (jasnozłota) to mamy zestaw idealny dla smaku i oka; koziego sera twardego oraz wędzonego łososia, ogórków korniszonków i wykałaczek. Koreczki sporządzamy nadziewając na wykałaczki produkty w kolejności: ser, winogronko, zwinięty kawałek łososia, plasterki korniszonka. Układamy je na półmisku lub desce udekorowanej sałatą i gałązkami koperku. Jeśli mamy więcej czasu (a właściwie po co ciągle się śpieszyć?), bardziej wyrafinowaną formę tej przystawki sporządzimy króciutko blanszując winne grona w małej ilości wrzątku z dodatkiem sporej ilości miodu oraz wysokoprocentowej grappy. Należy je potem natychmiast ostudzić poprzez energiczne zanurzenie w zimnej wodzie i przystąpić do smakowania! Oczywiście możliwe są modyfikacje przepisu zależne od fantazji twórcy, czyli możemy ser kozi zamienić na ser żółty o smaku raczej ostrym np. tyłzycki, łososia zastąpić kabanosem lub surową szynką wędzoną, a korniszonka marynowanym czosnkiem lub papryką. Smacznego!

*Autorka oraz redakcja gorąco zachęcają Czytelników do nadsyłania przepisów kulinarnych, które oparte są o produkty z winnic.*

<sup>\*</sup> fast food (z ang. dosłownie *szybka żywność*) to rodzaj pożywienia szybko przygotowywanego i serwowanego na poczekaniu.

<sup>\*\*</sup> slow food – ruch społeczny skupiający osoby zainteresowane ochroną tradycyjnej kuchni różnych regionów świata i związanych z tym upraw rolnych zwierząt hodowlanych i metod prowadzenia gospodarstw.

<sup>\*\*\*</sup> slow life – ang. dosłownie *powolne życie*.

Przemysław Karwowski

## Odradzanie tradycji winiarskich w Babimoście

Winnice okolic Babimostu i Chwalimia jeszcze na początku dwudziestego wieku zaliczano do wschodnio-brandenburskiego regionu winiarskiego. Ich produkcja była skrętnie odnotowywana, a o winiarskich obrzędach pisali nawet wielkopolscy kronikarze. Warto zacytować fragmenty z artykułu Wojciecha Bosaka (Magazyn Wino nr 6 z 2003 r.) pt. „Wielkopolskie wspomnienia”, poświęcone winiarstwu okolic Babimostu i Wolsztyna: „Jednak w XIX wieku z wina słynęły przede wszystkim okolice Babimostu i Wolsztyna, gdzie w pozornie nieprzychylnym dla winorośli krajobrazie piaszczystych równin i rozlewisk Obry skupiła się lwia część winnic ówczesnej regencji poznańskiej. W 1864 roku liczono je na 216 hektarów. Około 1880 roku winnice babiomojskie dawały rocznie 1300 hektolitrów wina, a w niedalekiej Kopanicy produkcja dochodziła w dobrych latach do 1700 hektolitrów. Także w Kargowej i okolicznych wsiach uprawa winorośli zaliczana była do najczęstszych zajęć ludności. Najwięcej winnic znajdowało się w Chwalimiu, gdzie w XVII wieku osiedli protestanccy winiarze z Łużyc. Na tych absolutnych kresach winiarskiego świata produkowano przede wszystkim wina czerwone i różowe.

Znany pamiętnikarz i dziejopis Edward Raczyński w swoim obszernym opisanu rodzinnej Wielkopolski kreśli także krzepiący serca obraz tamtejszego winiarstwa przed połową XIX stulecia. Fundator poznańskiej Biblioteki Raczyńskich zanotował między innymi: „Zwiedziliśmy przed kilku laty w czasie winobrania winnice położone pod Wolsztynem. Zebrane grona nie tylko że w jedzeniu smak mają przyjemny, ale nawet wydają wino które pokup znajduje. Obyczaj winiarzy naszych nic poetyckiego w sobie nie mają. Na próżno byś tu szukał hożych bachantek z wieńcami na głowach w lekkich strojach wesoło płąsających. Winiarze nasi i winiarki szukają w kosmatych kożuchach zabezpieczenia od ostrego wiatru, który w czasie winobrania często śniegowe od północy pędzi chmury. Winobranie w Wolsztynie nie tyle więc jest powabnym jak we Włoszech lub południowej Francji”.

Patriota i społecznik zauważa dalej: „Niemniej przecież winnice nasze na uwagę zasługują, powiększają albowiem kapitał krajowy, tworzą nową gałąź przemysłu i zatrudniają liczną wyrobników klasę. Z pomnożenia fabrykacji win krajowych zmniejszy się koniecznie konsumpcja wódki, a co za tym idzie opilstwo klasy niższej mieszkańców. Już dzisiaj w okolicach miasta Kargowej wieśniacy po wsiach wina krajowe piją. Kiedy grona winne z powodu dżdżystego lub chłodnego lata nie dosyć dojrzeją, winiarze wolsztyńscy dodają do

moszczu syropu cukrowego i podlewają go wódką francuską. Sposób takowy ulepszania wina nie tylko u nas, lecz w wielu krajach w powszechnym jest używaniu”. I dodaje: „Uprawa wina coraz się więcej upowszechnia w okolicach Wolsztyna, Babimostu, Kargowej i Chobienic. Jeden z tamtejszych obywateli przyuczony do wszystkich wygod życia i z gościnności swojej słynący sam innego wina nie pija, jak to które w winnicy swojej wyrabia. Nam się wina zagraniczne lepszymi być zdają zapewne. Przyznamy przecież, że wina krajowe kiedy jest starannie robione zdadne jest do napoju, a kiedy na łagrze węgierskim niejaki czas postoi, istotnie bardzo dobrym się staje”.

W drugiej połowie XIX wieku wielkopolskie winnice miały się nie najgorzej i przed pierwszą wojną światową wciąż liczyły prawie dwieście hektarów. Wojnę przetrwała ledwie czwarta ich część, i to w większości w zachodnich powiatach, które po 1918 roku zostały w granicach Niemiec. Ale i tam jedynym większym ośrodkiem winiarskim był serbołużycki Chwalim koło Kargowej, gdzie w 1925 roku było jeszcze ponad 20 hektarów winnic. Ich resztki przetrwały ostatnią wojnę. Natomiast w powiecie babiomojskim w 1937 roku statystyki odnotowały tylko dwa hektary upraw winogron na wina czerwone i jeden hektar na wina białe”.

Musiało minąć kilkadziesiąt lat, aby winorośl zawitała na tę ziemię z powrotem. Duża w tym zasługa Andrzeja Bielawy, nauczyciela w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym, który wiosną 2006 roku zasadził pierwsze krzewy razem ze swoimi wychowankami. Winnicę zlokalizowano przy wyjeździe z Babimostu w kierunku miejscowości Kargowa. Teraz rośnie tam około 120 krzewów. Wszystkie prace, zaczynając od zrobienia sadzonek po konstrukcję wsporną, wykonali wychowankowie ośrodka w trakcie zajęć. Pisał o tym Andrzej w „Winiarzu” nr 15 z listopada 2006 roku. Kolejne nasadzenia powstały w dwóch miejscach wytypowanych przez Urząd Miasta i Gminy Babimost: na Skwerze Muzyków Ludowych w samym centrum i w pasie zieleni wzdłuż ulicy



□ Winnica w Babimoście, XIX wiek.

Dalszy ciąg ze strony 15

Lotników. Trwają tam prace przygotowawcze w celu powiększenia ekspozycji winorośli. To kolejne zadanie jakiego się podjął Andrzej Bielawa i jego wychowankowie. Odradzanie tradycji popiera burmistrz Babimostu Bernard Radny, który w tym roku zaprosił zielonogórskich winiarzy na czerwcowe święto miasta. Relikty winiarskiej przeszłości okolic Babimostu możemy spotkać także w Podmoklach Małych w Gminnym Skansenie Maszyn i Urządzeń Rolniczych. Na przyszkolnym terenie, udostępnionym zwiedzającym w 2007 roku, zgromadzono już przeszło 220 eksponatów, wśród nich sześć różnych typów pras winiarskich i typową beczkę, kilka rodzajów uli oraz sprzęt pszczelarski. Powstanie skansenu to wzorcowy przykład współpracy samorządu i organizacji pozarządowej. Inicjatywa społeczna Stowarzyszenia Rozwoju i Ochrony Dziedzictwa Kulturowego Regionu „Przyjaźni Podmoklom” zyskała poparcie burmistrza Bernarda Radnego. Gmina wspierała starania, przekazała grunt, a ostatnio przeznaczyła środki finansowe na zakup zabytkowego wiatraka typu koźlak. Przygotowanie maszyn i urządzeń trwało kilka lat i było efektem pracy w wolnym czasie prezesa stowarzyszenia Grzegorza Ryczka, jego żony Elżbiety i Sylwestra Błocha, *spiritus movens* całego przedsięwzięcia. Ciężkie maszyny pomogli przewieźć panowie Józef i Patryk Trocholepsy oraz Ferdynand Wołek. Skansen stał się obecnie elementem promocji gminy i miejscem edukacji młodzieży. „Wpisy w kronice wskazują na gości z Niemiec, Francji, a nawet z... Chin” – jak czytamy w reportażu Eugeniusza Kurzawy w „Gazecie Lubuskiej”. Mnie najbardziej cieszy, że na mapie turystycznej regionu zaistniały nowe interesujące miejsca, które można polecić do zwiedzania. Miejsca mogące w niedalekiej przyszłości doskonale uzupełnić ofertę „Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu”.

# Winnica Solera

## NA SPRZEDAŻ



Sprzedam winnicę „Solera” w Kijach koło Sulechowa. Oferta obejmuje pięknie położony teren na obrzeżu wsi Kije o powierzchni 2,5 ha. Nowo posadzona winnica ma powierzchnię 1,3 ha. Winnica obsadzona jest nowoczesnymi odmianami winiarskimi o podwyższonej odporności na choroby, zarówno białymi (Riesling, Traminer, Pinot gris), jak i niebieskimi (Regent, Cabernet). Działka objęta jest planem zabudowy i posiada uzbrojenie w wodę oraz elektryczność. Na terenie działki usytuowana jest wiata mogąca pomieścić stoły na kilkadziesiąt osób oraz budynek gospodarczy z garażem. Zabudowania są nowe. Winnica posiada komplet maszyn niezbędnych dla uprawy. Działka graniczy z lasem i strumieniem.

Informacje można uzyskać pod numerem telefonu 606 311 564.



[www.winnicajulia.pl](http://www.winnicajulia.pl)



Winnica „Julia” w Starym Kisielinie  
Małgorzata i Roman Grad  
ul. Pionierów Lubuskich 15  
tel. 603 382 854, e-mail: [vinograd@vp.pl](mailto:vinograd@vp.pl)

#### OFERUJEMY:

- **SPRZEDAŻ SADZONEK WINOROŚLI ODMIAN PRZEROBOWYCH ORAZ DESEROWYCH**
- **DORADZTWO W ZAKRESIE UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**
- **PROJEKTOWANIE WINNIC I WYKONYWANIE NASADZEŃ WINOROŚLI, OPIEKA NAD WINNICAMI**
- **DLA GRUP ZORGANIZOWANYCH, PO USTALENIU TERMINU I WARUNKÓW, OFERUJEMY ZWIEDZANIE WINNICY ORAZ POKAZY I BIESIADY WINIARSKIE W STYLOWEJ ALTANIE LUB INNYM UZGODNIONYM MIEJSCU.**

**ZAPRASZAMY!**

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

**winiarz  
ZIELONOGÓRSKI**

Pismo wydawane przy współpracy Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba  
Zastępca redaktora naczelnego: Marek Senator  
Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 · 65-036 Zielona Góra  
tel. 068 324 17 27 · e-mail: [kulebamir@op.pl](mailto:kulebamir@op.pl)

[www.winiarze.zgora.pl](http://www.winiarze.zgora.pl)

Skład: Renata Golczyk