

winiarz

ZIELONOGORSKI



PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 44 • KWIECIEŃ 2012

Rok winiarski 2011/2012

Mimo prawie podwojenia arealu upraw, rezultat roku winiarskiego 2011/2012 jest podobny do lat poprzednich. 26 podmiotów uprawiających winorośl w 9 województwach zebrało tylko 667 kwintali winogron i wyprodukowało 419 hl wina: 252 hl białego oraz 167 hl czerwonego. To wina przymrozków w nocy z 3 na 4 maja 2011, które wystąpiły w części kraju.



Program Rozwoju Lubuskiego Winiarstwa

Przemysław Karwowski i Mirosław Kuleba 21 marca br. przekazali na ręce pani marszałek województwa Elżbiety Polak sporządzone na potrzeby samorządu opracowanie, proponujące kierunki i cele rozwoju lubuskiego winiarstwa. Diagnoza została oparta na analizie potencjału regionu, na który składa się wielowiekowa tradycja i intensywny w ostatnim dziesięcioleciu proces jej odradzania.



Weekendy Otwartych Winnic

Lubuscy winiarze otwierają swoje winnice 28 kwietnia br. i podejmują gości do 3 maja. Pozostałe terminy to: 9-10 czerwca, 7-8 lipca i 3-5 sierpnia. Na odwiedzających czekają Paszporty Winiarskiego Odkrywcę. Koniec akcji podczas Winobrania.



VII Konwent winiarzy

Polski Instytut Winorośli i Wina, redakcja „Magazynu Wino” oraz Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia zapraszają na VII Konwent Polskich Winiarzy, który odbędzie się w tym roku w Łańcucie w dniach 23 i 24 czerwca. Organizatorzy przygotowali interesujący program i mają nadzieję, że kolejne spotkanie właścicieli winnic pozytywnie przyczyni się do rozwoju polskiego winiarstwa.



*Pełnych
radosnej
nadziei
Świąt
Zmartwych-
wstania
Pańskiego
życzy
winiarzom
redakcja*



Miejszonym z strony tytułowej kalendarza Johannesa Colera (1566-1639). Słaganka ze Złoty, Oeconomia ruralis et domestica, Mainz 1645. Wzięliśmy tu pierwszego winogrodnika Noego z koszem w dłoni, ale już Adam, pierwszy ojciec rodziny, ma pospód plonów ze swych upraw winne grona.

Miroslaw Kuleba

WINNICA NOEGO

Każdy winiarz zna to uczucie, jakiego doświadczył Noe po Wielkim Potopie, gdy założył swoją winnicę. Wyczekiwanie na czas, kiedy otworzą się pąki i wystrzelą pierwsze zielone pędy. Dla nas ten czas próby przychodzi po każdej zimie, zwłaszcza takiej jak ostatnia, kiedy silne mrozy skuły ziemię pozbawioną okrywy śniegu. Gleba przemarzła w lutym tego roku do głębokości ponad metra. Znamy z historii miasta kłęski, jakie sprowadzały na zielonogórskie winnice takie mrozy. Ginęły całkowicie nie tylko winnice, ale wymarzały też drzewa owocowe w sadach. Trzeba było wszystko zaczynać od nowa. Jak Noe.

Zbliża się Wielkanoc, misterium odradzania się nowego życia z przelanej na Golgocie Krwi. Odradza się Kościół, Winnica Pańska, i my w niej latorośle, jak czytamy u Jana Ewangelisty. Od praojca Adama, który w Edenie winnicy nie uprawiał, a przecież jej owoce pożywał, przez prawiniarza Noego, któremu winnica szczerze odpłaciła, niezliczone pokolenia piastowały winny krzew, najbardziej tajemniczą z roślin. Próbuje odgadnąć jej tajemnicę, chociaż niektórym się wydaje, że nam chodzi tylko o wino. Jest cała sfera poza tym, ukryta i mistyczna. Noe żył sześćset lat, zanim poznał moc wina. Nam tyle nie będzie dane, ale każdego roku, a właściwie przez cały czas, uczestniczymy w umieraniu i odradzaniu się, ciągle próbujemy na nowo, ciągle upadamy i podnosimy się, tak jak ta nasza winnica, prawie przemarznięta. Znajdzie siły, by wydać nowe pędy i będzie cieszyć nasze oczy, budzić zachwyty, a potem będziemy smakować jej owoców.

Przemysław Karwowski

SZLAK WART ZACHODU

Rok 2011 był, jak żaden do tej pory, szczęśliwy dla Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu. Jest to na pewno związane z jego coraz większą dojrzałością jak i z rosnącą liczbą sprzymierzeńców, którym jest bliski rozwój winiarstwa, a także turystyki

w naszym województwie. I chyba naturalne, skoro Szlak łączy północ województwa z południem i oplata swoją pętlą nasze malownicze pojezierze oraz lasy z rozwijającą się bazą turystyczną.

Z roku na rok Szlak zdobywał sobie popularność. Pisała o nim „Polityka” w serii wakacyjnych artykułów „Markowe szlaki”, a ostatnio miesięcznik „Podróże”. W ubiegłym roku Szlak otrzymał kilka nagród, z których najcenniejsze to „Lubuska Perła Turystyczna” i wyróżnienie w ogólnopolskim konkursie Polskiej Organizacji Turystycznej na najlepszy produkt turystyczny. Lubuski Szlak Wina i Miodu od momentu powstania cieszył się zainteresowaniem samorządu województwa i został objęty patronatem marszałka. Słowa podziękowania należą się osobom odpowiedzialnym za turystykę w Urzędzie Marszałkowskim: panu Błażewi Krupie za pomoc przy wydaniu pierwszych folderów, zaś paniom Sylwii Wojtasik i Aleksandrze Mrozek za wsparcie promocji na targach krajowych i zagranicznych.

Ważnymi wydarzeniami była prezentacja makiety Lubuskiego Szlaku Wina i Miodu 10-13 października 2011 roku w „miasteczku polskim” w Brukseli, podczas Europejskiego Tygodnia Miast i Regionów OPEN DAYS oraz promocja na listopadowych krakowskich targach ENOEXPO 2011. Obie imprezy odwiedziła marszałek województwa Elżbieta Polak, której odradzanie tradycji winiarskich jest szczególnie bliskie. Do promocji Szlaku na pewno przyczyniło się też zaangażowanie biura Lubuskiej Organizacji Turystycznej i osobistego poparcia jej prezes Jadwigi Błoch. Szlak miał dobrą prasę i ciekawe zdjęcia, które zamieszczali na stronie „Przeglądu Lubuskiego” i na łamach kwartalnika „Kochaj Lubuskie” Jacek Włodarski i Krzysztof Chmielnik.



Nasz szlak może także liczyć na pomoc departamentu rolnictwa. To tam odbyło się w zeszłym roku pierwsze spotkanie w sprawie oznakowania szlaku. Departament jest organizatorem wyjazdów na targi i imprezy rolnicze, gdzie promowane są lubuskie produkty tradycyjne, a także konferencji i szkoleń, w których biorą udział członkowie szlaku. Nie odniosłyby one sukcesu, gdyby nie zaangażowanie pań Danuty Bancewicz i Joanny Kwiatkowskiej.

Reasumując, można stwierdzić, że Lubuski Szlak Wina i Miodu został już w zasadzie wypromowany. Kolejne kroki, jakie należy przedsięwziąć aby się lepiej rozwijał, to jego oznakowanie



Lubuski Szlak Wina i Miodu
Szlak turystyczny



i komercjalizacja. Informowanie o atrakcjach turystycznych jest ważnym elementem polityki promocyjnej władz województwa, które powinny dbać o wizerunek regionu. Dobrze więc się stało, że w urzędzie marszałkowskim zaczęto w 2011 roku rozmawiać o oznakowaniu szlaku i zauważono jego znaczenie także dla turystyki transgranicznej. Tu liczę na pomoc Euroregionu Sprewa-Nysa-Bóbr i prezesa Konwentu Euroregionu – Czesława Fiedorowicza, który sam uprawia winorośl i nie raz, także jako radny sejmiku wojewódzkiego, dał dowody przychylności winiarskim inicjatywom. Organem opiniującym i rekomendującym lokalizację turystycznych znaków drogowych jest Lubuska Kapituła Drogowych Znaków Turystycznych powołana uchwałą Zarządu Lubuskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej LOTUR w 2009 roku. Do oznakowania należałoby wykorzystać przede wszystkim turystyczne znaki drogowe E-22a i E-22b.

Odpowiednio rozmieszczone znaki ułatwią dojazd do miejsc przeznaczenia. Naturalnymi partnerami akcji oznakowania powinny być Lokalne Grupy Działania, przez których teren przebiega Szlak, posiadające środki z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na różnicowanie działalności nierolniczej.

To co fachowo nazywa się komercjalizacją produktu turystycznego, zostało również rozpoczęte. Przez komercjalizację rozumiemy bowiem odpowiednie przygotowanie oferty do sprzedaży, polegające na jej podzieleniu tematycznym, czasowym, dedykowaniu określonej odbiorcy, nadaniu marketingowej nazwy i wyznaczeniu ceny. Taką gotową ofertą są Weekendy Otwartych Winnic, w czasie których można zdobyć „Paszport Winiarskiego Odkrywcę”, od trzech lat organizowane z inicjatywy kilku winnic, czy propozycja zielonogórskiego Polsko-Niemieckiego Centrum Promocji i Informacji Turystycznej nazwana „Zielona Góra Winem i Miodem Słynąca”. Zawiera ona program zwiedzenia miasta szlakiem miejsc związanych z winiarstwem, połączony z degustacją lokalnych win i prelekcją w piwnicy znajdującej się w „Zaułku Artystów” przy ulicy Fabrycznej. Przyjęła się także akcja organizacji wyjazdów na winnice w czasie Winobrania specjalnymi autobusami, nazywanymi winobusami, którą rozpoczęło w 2009 roku Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie. Tu z kolei należą się podziękowania dla miasta Zielona Góra za wsparcie finansowe. Podobne oferty powinny być przygotowane w formie voucherów dla wszystkich chętnych do podróży Lubuskim Szlakiem Wina i Miodu. W zależności od pory roku mogą one być uzupełnione o propozycje skorzystania z innych atrakcji województwa, lub segmentowane dla turystów w zależności od kategorii wiekowej lub zainteresowań. Turystyka jest ważną gałęzią gospodarki, niedostatecznie docenianą w naszym regionie, a przecież jej składniki, agroturystyka czy enoturystyka mogą być znaczącym źródłem dochodów dla wielu rodzin mieszkających na wsi.

Folder szlaku z 2009 roku opisywał 33 miejsca. Wydana przez „Gazetę Lubuską” z okazji Winobrania 2011 mapa obejmowała już 44 punkty. Zgłaszają się nowi zainteresowani. Planowane na bieżący rok wydawnictwo będzie dotyczyć 50, a może i więcej obiektów. To potencjał, który wyróżnia nasz region i który należy właściwie wykorzystać.

Dysponenci budżetów samorządów lokalnych czy unijnych programów pomocowych powinni zdawać sobie sprawę, że wydane na winiarstwo środki finansowe zwrócą się kilkakrotnie w postaci podatków wpływają-



3 km Muzeum Wina Zielona Góra



cych od rozwijającego się sektora usług turystycznych, hotelarskich czy gastronomicznych. To także pozytywny wpływ na rozwój obszarów wiejskich oraz tworzenie tam nowych miejsc pracy.

AKCESORIA WINIARSKIE



1500 artykułów w ciągłej sprzedaży

• doradztwo • szkolenia • projekty • zamówienia indywidualne

• Uprawa winorośli • Przerób owoców • Produkcja wina • Butelkowanie i filtracja • Degustacja • Doradztwo

Sklep internetowy www.winiarz.pl

Jesteśmy wyłącznym przedstawicielem firmy BS Vinarske Potreby



BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.
VŠE PRO VAŠE VINO, ŠLAP A VINOHRAD



Osadnicza 6, 65-785 Zielona Góra
tel. 68 458 39 97
www.winiarz.pl



ZAPRASZAMY DO NOWEJ SIEDZIBY

TERAZ W NASZEJ OFERCIE RÓWNIEŻ PREPARATY INTERMAG

Przemysław Karwowski

POLSKI RYNEK WINA GRONOWEGO

– STATYSTYKI OSTATNICH TRZECH LAT

Dzięki uprzejmości pana Piotra Burkota z Agencji Rynku Rolnego i otrzymanych od niego danych, jakimi dysponuje agencja na podstawie nadsyłanych przez podmioty winiarskie deklaracji zbiorów i produkcji na dzień 15 stycznia danego roku, sporządziłem jednolite tabele dla porównania wyników z ostatnich trzech lat. Mimo wyraźnego wzrostu powierzchni upraw w roku 2011/2012 średnia roczna produkcja wina utrzymała się na poziomie 400 hl. Tłumaczą to majowe przymrozki, które nawiedziły przede wszystkim winnice w Wielkopolsce oraz na Ziemi Lubuskiej i zniszczyły dopiero co rozwijające się pąki na krzewach winorośli. ARR rejestruje podmioty według miejsca zamieszkania, a nie lokalizacji winnicy. Dlatego dla niektórych województw umieszczono stosowne wyjaśnienia. Do dziewięciu wzrosła liczba województw, ale nie jest to jeszcze ilość ostateczna. Prawdopodobnie zostanie zarejestrowana na rok winiarski 2012/2013 winnica w województwie warmińsko-mazurskim. Czy w kolejnym roku wzrośnie produkcja wina, trudno prognozować. Złagodzenie przepisów powinno zachęcić kolejnych winiarzy do rozpoczęcia produkcji, ale nastroje po ostatniej zimie (mrozy i mała pokrywa śniegu) nie napawają optymizmem.

Lp	Województwo	Rok winiarski 2009/2010				
		Liczba winiarni	Pow. upraw winorośli ogółem (w ha)	Pow. winorośli z której dokonano zbioru winogron	Zbiory winogron (w kwintalach)	Produkcja wina gronowego (w hl)
1	Lubuskie	2	8,01	6,86	126,3	87,5
2	Małopolskie	6 ¹⁾	4,92	3,24	109,6	73
3	Dolnośląskie	4	8,77	7,41	127,5	85,9
4	Podkarpackie	1	0,26	0,22	7,8	4,8
5	Mazowieckie	3 ²⁾	6,66	6,57	149,5	113,5
6	Śląskie	1	0,08	0,08	6,5	4,5
7	Wielkopolskie	3	6,65	5,24	56,0	35,6
8	Pomorskie	1	0,7	0,7	15,0	7,5
Razem		21	36,0	30,3	598,2	412,3

¹⁾ Dwa podmioty mające swoją siedzibę w woj. małopolskim posiadają uprawę winorośli (1,2 ha) i prowadzą wyrób wina w województwie świętokrzyskim,

²⁾ Podmioty, które zgłosiły się z województwa mazowieckiego posiadają uprawy winorośli w województwach: opolskim (ok. 4,9 ha), podkarpackim i świętokrzyskim.

Rok winiarski 2010/2011						
Lp	Województwo	Liczba winiarni	Pow. upraw winorośli ogółem (w ha)	Pow. winorośli z której dokonano zbioru winogron	Zbiory winogron (w kwintalach)	Produkcja wina gronowego (w hl)
1	Lubuskie	2	10,31	7,3	254,98	169,3
2	Małopolskie	4 ¹⁾	2,676	2,28	37,32	20,53
3	Dolnośląskie	5	8,9	3,65	101,39	37,78
4	Podkarpackie	1	1,8	1,8	70	42,45
5	Mazowieckie	3 ²⁾	6,907	6,85	90,5	57,7
6	Śląskie	2	0,28	0,14	10,7	4,2
7	Wielkopolskie	2	5,44	6,18	131,4	97,8
8	Pomorskie	1	0,7	0,7	15,0	7,4
Razem		20	37,013	28,9	711,29	437,13

¹⁾ Jeden z podmiotów, mający swoją siedzibę w województwie małopolskim, posiada uprawę winorośli o powierzchni 1,2 ha i prowadzi wyrób wina w województwie świętokrzyskim.

²⁾ Podmioty zarejestrowane w województwie mazowieckim posiadają uprawy winorośli na terenie województwa opolskiego (4,9 ha), świętokrzyskiego i podkarpackiego.

Rok winiarski 2011/2012						
Lp	Województwo	Liczba winiarni	Pow. upraw winorośli ogółem (w ha)	Pow. winorośli z której dokonano zbioru winogron	Zbiory winogron (w kwintalach)	Produkcja wina gronowego (w hl)
1	Lubuskie	3	14,00	0,52	9,9	6,6
2	Małopolskie	4	3,20	3,21	153,7	86,8
3	Dolnośląskie	5	23,00	4,46	128,25	90,0
4	Podkarpackie	3	3,50	3,08	92,45	57,45
5	Lubelskie	1	0,11	0	0	0
6	Świętokrzyskie	1	0,84	0,46	3,09	1,1
7	Wielkopolskie	2	6,00	1,5	23,0	17,0
8	Mazowieckie ¹⁾	3	5,25	3,28	221,84	142,45
9	Śląskie	4	2,7	0,54	34,4	18,47
Razem		26	58,60	17,05	666,63	419,87



Prace na szkolnej winnicy.
Zdjęcie z archiwum K. Gajewskiego i M. Mayko.

¹⁾ Uprawa w świętokrzyskim i podkarpackim.

Karol Gajewski

SZKOŁA OGRODNICZO-WINIARSKA W ZIELONEJ GÓRZE

Z perspektywy minionego czasu można właściwie ocenić, jakie przewidujące były władze naszego miasta, jak trafnie myślały i postępowaly, gdy niemal tuż po zakończeniu II wojny światowej wraz z organizacją szkolnictwa podstawowego i średniego nie zapomniały o szkołach kierunkowych. Już w 1947 roku powołano zawodową trzyletnią szkołę ogrodniczą ze specjalizacją winiarską i sadowniczą. Wynikało to z tego, że w ówczesnej Zielonej Górze brakowało wykształconych kadr w kierunkach przyrodniczych i technicznych, a przecież było to miasto o dużej powierzchni sadów, ogrodów i winnic (42 ha).

Zaraz po wojnie uruchomiono wytwórnię win, octu, przetwórnictwo owoców i warzyw. Część kadry specjalistycznej stanowili Niemcy, bardzo dobrze pracujący. W Lubuskiej Wytwórni Win wicedyrektorem d.s. technicznych był pan Bernard Thiel, na produkcji pracował Jerzy Lewandowski, w warsztacie mechanicznym Schubert, a w transporcie Mischok.

Średnia szkoła ogrodniczo-winiarska doskonale wpisała się w strukturę sadów i winnic miasta. Nasi uczniowie w wolnym od nauki czasie, a szczególnie podczas wakacji i ferii, mieli dużo zleceń do prac takich jak np. prześwietlanie koron drzew owocowych, szczególnie jabłoni. W większości były to stare zaniedbane drzewa o olbrzymich koronach, takich odmian jak Cesarz Wilhelm, Antonówka, Malinowa Oberlandzka czy renety. Oprócz cięć prześwietlających wykonywano skrobanie pni, bielienie pni i konarów, opryski przeciw patogenom i szkodliwym owadom. Prace te mogli prowadzić jedynie starsi koledzy. Trzeba tu zaznaczyć, że przy pierwszym naborze uczniów do szkoły przyjmowano adeptów w różnym wieku. Opóźnienia w edukacji niektórych wynikały z powodu wojny. Uczniowie rekrutowali się z różnych środowisk i mieli różne życiorysy. Byli emigranci ze wschodu czy z Francji, byli zdemobilizowani partyzanci, a Jasiu Chodor zaliczył nawet służbę w Armii Radzieckiej.

Liceum sadowniczo-winiarskie mieściło się przy ul. Jasnej 1. Internat żeński był przy ul. Kukułczej (obecny budynek rozgłośni radiowej), a męski przy ul. Botanicznej. W pierwszych latach istnienia szkoły przy głównym budynku mieściła się stołówka, gdzie serwowano twardą margarynę, która wyskakiwała spod noża, i czarną zbożową kawę; na obiad najczęściej były ziemniaki z kapustą, czasem gotowane na twardo jajka. Później stołówka została przeniesiona do internatu dziewcząt.

Od początku istnienia szkoła posiadała gospodarstwo ogrodnicze, obsługiwane przez uczniów pod nadzorem instruktorów zawodu. Pod szkłem uprawiano głównie pomidory i sałatę. Wyprodukowane nowalijki najbardziej przedsiębiorczy z naszych uczniów, Michał Majko, woził na targ na sprzedaż. Ze zbytem nie miał problemu, gdyż obniżał kiedy trzeba o kilka groszy cenę towaru. Dumą szkoły był park dendrologiczny, gdzie dla celów poznawczych każde drzewo zostało zaopatrzone w etykietę, która zawierała systematykę botaniczną i kraj pochodzenia oraz nazwę polską i łacińską. Z kadry nauczycielskiej za ten dział odpowiadał mgr Studniarski.

W ramach ćwiczeń praktycznych zakładaliśmy szkółkę winoroślarską. Przed posadzeniem zrzesów łoż winorośli należało wykonać regulówkę gleby tzn. przekopać grunt na głębokość 80 cm, umieszczając na dnie glebę próchniczną i nawóz organiczny, wymieszane z wapnem. Nadzór zawodowy nad procesem

winiarskim miał pan Marceli Nowak, który poprzednio pracował na winnicach francuskich.

Oczkiem w głowie dyrektora liceum, kadry nauczycielskiej – zwłaszcza Grzegorza Zarugiewicza i Marcelego Nowaka – oraz uczniów była półtorahektarowa winnica, naturalnie w całości pielęgnowana przez młodzież. Wykonywano tu w zależności od fazy wegetacyjnej takie zabiegi jak odkrywanie kopców, cięcie łoż (luty, lipiec, listopad), profilaktyczne i interwencyjne opryski cieczą bordoską, cieczą kalifornijską oraz preparatami na bazie kadmu i cynku. Przeciw mączniakowi prawdziwemu stosowano środki siarkowe.

Najbardziej uciążliwą pracą na winnicy było stosowanie oprysków, nie tylko dlatego, że było to rozprzestrzenianie trucizny bez żadnych osłon (szkoła nie posiadała masek, kombinezonów, kapturów czy butów gumowych), ale głównie dlatego, że używano nieergonomicznych, ciężkich i niewygodnych aparatów opryskowych. Wykładowcami przedmiotów ogólnych i zawodowych oraz prowadzącymi zajęcia praktyczne byli doświadczeni i nadzwyczaj życzliwi nauczyciele. Wymienię niektórych:

Wacław Szymański – chemia, fizyka
 Antoni Lepferd – matematyka
 Roman Brot – język polski
 Eugenia Łykowa – etyka
 Grzegorz Zarugiewicz – winiarstwo
 Marceli Nowak – winiarstwo
 Kazimierz Czop – sadownictwo
 Wanda Mertens-Szymańska – warzywnictwo
 Genowefa Malinowska – kwaciarstwo.

W 1952 roku egzamin zdało i uzyskało świadectwo dojrzałości 17 absolwentów. Znaczna część została skierowana do pracy w Lubuskiej Wytwórni Win. Przeszliśmy wszystkie działy produkcyjne od tłoczni, poprzez fermentację, leżakownię, rozlewnię, aż po pasteryzację. Niektórzy koledzy jako prymusi poszli na studia ogrodnicze.

Uważam, że przeniesienie szkoły z Zielonej Góry do Iłowej koło Żagania było nieudanym przedsięwzięciem, ponieważ do dzisiaj w naszym mieście odczuwalny jest niedobór specjalistów w zakresie pielęgnacji roślin sadowniczych, winnic, czy z zakresu specjalistycznej obsługi obiektów Kultury Winiarskiej – somelierów.



Odkrywanie krzewów na szkolnej winnicy. Zdjęcie z archiwum K. Gajewskiego i M. Mayko.

Miroslaw Kuleba, Christopher Krzysztof Nawrot

TAJEMNICA ALBERTA BUCHHOLZA

CZĘŚĆ I

Mimo swoich znaczących dokonań i pozostawionego dziedzictwa, Albert Buchholz należy do najbardziej tajemniczych postaci w dziejach zielonogórskiego winiarstwa. Choć uważany był przez potomnych, z pewną przesadą, za pioniera przemysłowej produkcji winiaków w Niemczech, który złamał francuski monopol na ten trunek¹, a przy tym za założyciela największej w swoim czasie niemieckiej wytwórni winiaków, do niedawna mieliśmy bardzo ograniczoną wiedzę o nim samym. Pozostawało niejasne skąd pochodził i jakie były początki jego działalności gospodarczej. Odpowiedzi na te pytania przyniosła dopiero kwerenda przeprowadzona w archiwach niemieckich na początku 2012 roku przez Christophera Krzysztofa Nawrot, współpracownika „Winiarza Zielonogórskiego” mieszkającego w Berlinie.

W Debrznie i w Koronowie

Jak wynika z zachowanego w zielonogórskim Archiwum Państwowym aktu zgonu, Albert Wilhelm Buchholz urodził się w miejscowości Preußisch Friedland, dzisiaj Debrznie, w marcu 1829 roku. Debrzno to miasto w powiecie człuchowskim, leżące na pograniczu województw pomorskiego i poznańskiego, 131 km od stolicy regionu – Gdańska. Pochodził z rodziny ewangelickiej. Jego ojcem był Wilhelm Buchholz, matką Anna Buchholz z domu Geiger. Oboje rodzice zostali pochowani w Polnisch Krona, miejscowości noszącej też nazwę Krone an der Brahe, dzisiejszym Koronowie – mieście w powiecie bydgoskim, w województwie kujawsko-pomorskim.

Metryki urodzenia Alberta Buchholza nie udało się odnaleźć. Podczas działań wojennych w 1945 roku kościół ewangelicki w Debrznie uległ prawie kompletnemu zniszczeniu, a należące do niego księgi kościelne zostały bezpowrotnie zniszczone. Ewangelickie archiwa kościelne w Niemczech, jak również archiwa państwowe w Koszalinie, Słupsku i Bydgoszczy wydały negatywną odpowiedź na nasze zapytanie o metrykę urodzenia Alberta Wilhelma Buchholza.

W Centralnym Archiwum Ewangelickim w Berlinie znajduje się akt ślubu, jaki zawarli w 1828 roku August Wilhelm Buchholz i Anna Catharina z domu Geiger². Ojciec Alberta Buchholza, używający imienia Wilhelm, z zawodu był farbiarzem (*Schönfärber*). W przeciwieństwie do zwykłych farbiarzy, zajmujących się jednolitym barwieniem sukna, *Schönfärber* farbował szlachetne materiały włókiennicze, zwykle sprowadzanymi z zagranicy farbami – było to tzw. farbowanie uszlachetniające, upiększające, czasem z wyrafinowanymi wzorami. Z innych dokumentów znajdujących się w archiwum ewangelickim w Berlinie, m.in. z kościelnych metryk chrztów z terenu Krone an der Brahe, gdzie rodzina Buchholz głównie się usadowiła, dowiadujemy się, że

August Wilhelm Buchholz został z czasem właścicielem nieruchomości i kupcem. Zapewne część majątku odziedziczył po swoim ojcu Johannie Buchholz, który był kupcem i właścicielem nieruchomości. Jak wynika z aktu ślubu z 1828 roku, August Wilhelm Buchholz urodził się w Neuhoff i był najstarszym synem Johanna.

Gdy żenił się z Anną Cathariną Geiger miał 25 lat, a jego narzeczona lat 19. Wstępująca w związek małżeński Anna Catharina Geiger była osobą bardzo szanowaną, jej ojciec Jacob pełnił funkcję rajcy miejskiego (*Stadt Rath*) w Koronowie. W dokumentach występuje jako *Großbürger*. Była to osoba posiadająca pewien majątek, która miała prawo nabywać dodatkowe przywileje, np. prawo prowadzenia handlu. Był też członkiem cechu (*Zunftmitglied*), brak jednak informacji jakiego. Nie żył już w czasie, gdy jego córka wstępowała w związek małżeński, dlatego Anna Catharina musiała mieć poświadczenie sądowe, tzw. konsens sądowy, zezwalający na ślub. Przez trzy kolejne niedziele – Domini Cantate, Rogate i Exaudi – pastor ogłaszał publicznie podczas nabożeństwa o planowanym związku

Augusta Wilhelma i Anny Cathariny.

August Wilhelm Buchholz najwidoczniej zamieszkiwał w tym czasie w Debrznie, bowiem miejscem wystawienia dokumentu wymaganego w stosunku do niego dla zawarcia ślubu z panną Geiger, tzw. *Proclamationsschein*, był Preußisch Friedland. Po ślubie małżonkowie zamieszkali w tej miejscowości i tam urodził się Albert Buchholz, przyszyły założyciel wielkiej wytwórni winiaków w Zielonej Górze.

Większość rodzeństwa Alberta Buchholza urodziła się prawdopodobnie w Debrznie. Nie znajdujemy bowiem w Koronowie metryk urodzin żadnego z dzieci Augusta Buchholza z Anną Geiger aż do roku 1853, kiedy to rodzina pojawia się znów w dokumentach kościelnych parafii Koronowo. W kościele ewangelickim w Koronowie została wystawiona metryka chrztu Carla Paula Wilhelma Buchholza, urodzonego 18 grudnia 1853 roku,



Stara zabudowa Debrzna (Preußisch Friedland), rys. tuszem. Zbiory prywatne, Ch.K. Nawrot



Debrzno, miejsce urodzenia Alberta Buchholza. Widok z lotu ptaka na kościół ewangelicki, w którym został ochrzczony – dzisiaj nie istniejący

¹ Albert Buchholz A.G. Grünberg in Schlesien. Monographien deutscher Städte. Berlin-Friedenau 1928, s. 202.

² Księga ślubów Nr 7890 Ev. Kirchengemeinde Krone an der Brahe. Kreis Bromberg. Provinz Posen, 1828 rok, pozycja 13, strona 42-43. Evangelisches Zentralarchiv in Berlin.

prawdopodobnie najmłodszego brata Alberta Buchholza¹. Chrztu dokonał 20 grudnia 1853 roku pastor Mellin, proboszcz parafii, jak wtedy pisano, Coronowo. Z dokumentu wynika, że ojciec chrztonego dziecka August Wilhelm Buchholz był kupcem (*Kaufmann*). Carl Buchholz był prawdopodobnie ostatnim dzieckiem z tego związku, bowiem Anna Catharina liczyła sobie wtedy już 44 lata. Rodzicami chrzestnymi byli Carl Cartens (nazwisko nieczytelne), z zawodu poczmistrz (*Posthalter*), oraz Barbara Plath, wdowa. *Posthalter* był przedsiębiorcą, który na podstawie kontraktu z państwem pruskim dostarczał koni dla powozów pocztowych, a także zapewniał podróżującym nocleg i wyżywienie. Powodem przeniesienia się rodziny Buchholzów z Debrzna do Koronowa mogło być odziedziczenie majątku rodziców przez Annę Buchholz, która była jedynaczką. Oboje małżonkowie pozostali w Koronowie aż do swojej śmierci i tam zostali pochowani.

Najstarsza wzmianka o Albercie Buchholzu

Ciekawą informację zawiera wcześniejszy wpis do tej samej księgi chrztów, dotyczący chrztu w dniu 6 grudnia 1853 roku w miejscowości Coronowo dziewczynki o imionach Bertha Luise Ulrike Weekwarth, urodzonej 26 listopada 1853². Jej rodzicami byli Ernst Leopold, z zawodu kwalifikowany nauczyciel (*Oberlehrer*), matką Ulrike z domu Scheerbarth. Rodzice chrzestni i świadkowie wystąpili w ilości aż dziewięciu osób. Wśród nich na pierwszym miejscu został wymieniony Albert Buchholz, z zawodu kupiec (*Kaufmann*); dalej wzmiankowani są Wilhelm Geiger junior, z zawodu destylator (*Destilateur*); Carl Bönecke – mydlarz; Johann Buchholz, właściciel browaru (*Braueigner*); Wilhelmine Liedke, żona właściciela dóbr rolnych Friedricha Liedke; Emilie Bastian [?], żona mistrza ciesielskiego; Agnes ... [?]; Ida Jennermann, panna; Caroline Geiger, panna.

Wzmianka dotyczy „naszego” Alberta Buchholza, w owym czasie 24-letniego kupca. Obecność Alberta Buchholza na ceremonii chrztu w Koronowie może wskazywać na jego stały pobyt w tej miejscowości jeszcze w roku 1853, chociaż mógł też przyjechać na rodzinną uroczystość z innego miejsca.

Jest wątpliwe, ze względu na odległość czasową, aby zapis o właścicielu browaru Johannie Buchholzu dotyczył ojca Augusta Buchholza, a dziadka Alberta. Jest to raczej ktoś z młodszego pokolenia rodu Buchholzów, ale nie jeden z braci Alberta, ponieważ ojcem owego Johanna nie był August Buchholz. Możliwe, iż był to syn jednego z braci Augusta.

O tymże Johannie Buchholzu mamy więcej informacji. „Johann Buchholz stał się w 1864 roku w Koronowie właścicielem części terenu o nazwie Grabina, gdzie wybudował piwnice do składowania piwa. Między rokiem 1864 a 1872 powstała tutaj restauracja. W roku 1897 właścicielem nieruchomości został Theodor Schemel” – wynika z monografii „Dzieje Koronowa” pod redakcją naukową Dariusza Karczewskiego³. Prawdopodobnie Johann

Buchholz miał też browar, o czym świadczy podany w dokumencie kościelnym jego zawód.

W zbadanym przedziale czasowym, w latach 1795-1866, w Koronowie zarejestrowano 50 urodzin i chrztów dzieci o nazwisku Buchholz, nie wszystkie jednak łączyło bezpośrednio pokrewieństwo z rodziną Alberta Buchholza. Mogły to być bardziej odległe więzi rodzinne, należy też zaznaczyć, że jest to bardzo popularne niemieckie nazwisko.

„Lasek, zwany też parkiem Grabina, był w XIX wieku miejscem rekreacji i wypoczynku dla mieszkańców Koronowa. Jego walory krajobrazowe zauważyło w tamtych czasach Towarzystwo Upiększania Miasta, inicjujące zakładanie alei spacerowych i terenów zielonych” – czytamy w monografii „Dzieje Koronowa”. Swoją atrakcyjność park utracił po przekopaniu Kanału Brdy, co miało na celu stworzenie żeglownego szlaku wodnego. Niestety, w Koronowie nie zachowała się do naszych czasów w całości prawie żadna budowla z tamtych czasów. W dawnej piwnicy do składowania piwa Johanna Buchholza po II wojnie światowej założono hodowlę pieczarek. Fragmenty obiektu można jeszcze dzisiaj obejrzeć w starym parku Grabina.

Matka Alberta Buchholza, Anna Catharina z domu Geiger, zmarła 27 sierpnia 1862 roku, w wieku 53 lat⁴. Jego ojciec August Wilhem Buchholz zmarł 30 kwietnia 1874 roku, przeżywszy 71 lat⁵. Według zapisów w księdze pochówków z Koronowa, w 1862 żyło dziewięcioro dzieci małżonków Buchholz, w 1874 ośmioro.

Podsumowując ten okres życia Alberta Buchholza można



Stara Grabina - muszla koncertowa i budynek restauracji Johanna Buchholza za składem piwnicznym piwa. Arch.: Grzegorz Myk z Koronowa

stwierdzić, że pochodził on z wielodzietnej rodziny, był pierwotnym synem i miał ośmioro rodzeństwa. Rodzina była dobrze sytuowana, dziadek Alberta, Johann Buchholz, był kupcem i posiadał nieruchomości, podobnie ojciec przyszłego producenta winiaków, August Wilhelm. Wśród najbliższych krewnych Alberta był Wilhelm Geiger junior, najpewniej kuzyn ze strony matki, z zawodu destylator. Jako 24-letni mężczyzna, w roku 1853 Albert Buchholz wykonywał już zawód kupca.

Dalszy ciąg w następnym numerze

¹ Księga chrztów Nr 7881 Ev. Kirchengemeinde Krone an der Brahe. Kreis Bromberg. Provinz Posen, 1853 rok, pozycja 48, strona 77-78. Evangelisches Zentralarchiv in Berlin.

² Metryka chrztu (*Taufe*): Bertha Luise Ulrike Weekwarth. Księga chrztów Nr 7881 Ev. Kirchengemeinde Krone an der Brahe. Kreis Bromberg. Provinz Posen, 1853 rok, pozycja 46, strona 77-78. Evangelisches Zentralarchiv in Berlin.

³ „Dzieje Koronowa”. Red. Dariusz Karczewski. Koronowo 2009, s. 285.

⁴ Metryka zgonu (*Todesurkunde*): Anna Catharina z d. Geiger. Księga zgonów Nr 7896 Ev. Kirchengemeinde Krone an der Brahe. Kreis Bromberg. Provinz Posen, rok 1862, pozycja 16, strona 3-4. Evangelisches Zentralarchiv in Berlin.

⁵ Metryka zgonu (*Todesurkunde*): August Wilhem Buchholz. Księga zgonów Nr 7896 Ev. Kirchengemeinde Krone an der Brahe. Kreis Bromberg. Provinz Posen, rok 1874, pozycja 6, strona 87-88. Evangelisches Zentralarchiv in Berlin.

Miroslaw Kuleba, Christopher Krzysztof Nawrot

DAS GEHEIMNIS ALBERT BUCHHOLZ' (I)

Trotz seiner bedeutsamen Errungenschaften und des hinterlassenen Erbes gehört Albert Buchholz zu den geheimnisvollsten Gestalten in der Geschichte des Grünberger Weinbaus. Obgleich er durch die Nachwelt, mit gewisser Übertreibung, für den Pionier der industriellen Herstellung des Weinbrands in Deutschland gehalten wurde, der den französischen Monopol für diesen Trunk¹ gebrochen hat, und dabei für den Gründer der damals größten deutschen Weinbrennerei, war unser Wissen von ihm bis vor kurzem sehr beschränkt. Es blieb unklar, woher er stammte und wie die Anfänge seiner Gewerbetätigkeit waren. Eine Antwort darauf gab erst eine Recherche in deutschen Archiven am Anfang des Jahres 2012, die der in Berlin wohnende Christopher Krzysztof Nawrot, Mitarbeiter des „Grünberger Winzers“, durchgeführt hat. Bei den Recherchen hat ihm Rolf Engelbart, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Evangelischen Zentralarchivs in Berlin, sehr geholfen, wofür wir uns bei ihm auf diesem Wege herzlich bedanken.

In Debrzno und Koronowo

Wie aus der sich im Staatlichen Archiv befindenden Sterbeurkunde hervorgeht, wurde Albert Wilhelm Buchholz im Ort Preußisch Friedland, heute Debrzno, im März 1829 geboren. Debrzno ist eine Stadt im Kreis Człuchów, die an der Grenze der Woiwodschaften Pommern und Posen, 131 km von der Hauptstadt der Region Gdansk entfernt, liegt.

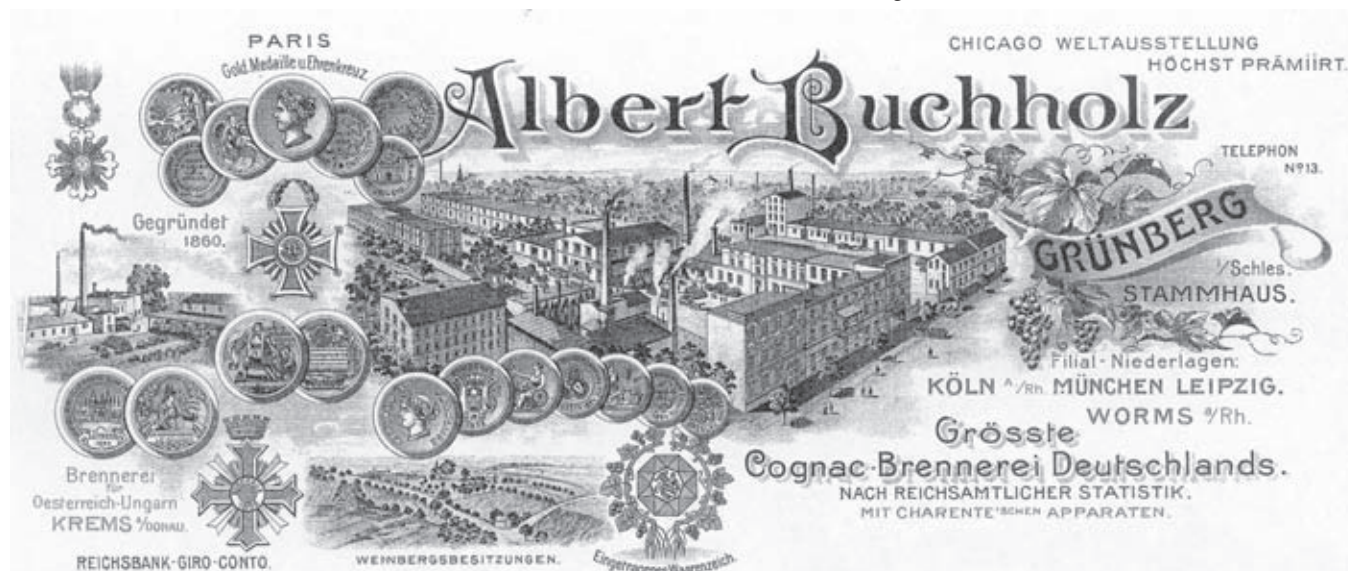
Er stammte aus einer evangelischen Familie. Sein Vater hieß Wilhelm Buchholz, seine Mutter Anna Buchholz, geborene Geiger. Beide Eltern wurden in Polnisch Krona beigelegt, einem Ort, der auch Krone an der Brahe genannt wurde, dem heutigen Koronowo – einer Stadt im Kreis Bydgoszcz in der Woiwodschaft Kujawien-Pommern.

Die Geburtsurkunde von Albert Buchholz war nicht aufzufinden. Während der Kriegsereignisse 1945 wurde die evangelische Kirche in Debrzno fast völlig zerstört und die sich dort befindlichen Pfarrbücher wurden unwiederbringlich vernichtet. Evangelische Pfarrarchive in Deutschland wie auch die staatlichen Archive in Koszalin, Słupsk und Bydgoszcz erteilten eine negative Auskunft auf unsere Anfrage nach der Geburtsurkunde von Albert Wilhelm Buchholz.

Im Evangelischen Zentralarchiv in Berlin gibt es eine Heiratsurkunde von 1828, die die Trauung zwischen August Wilhelm Buchholz und Anna Catharina, geborene Geiger², bescheinigt. Der Vater von Albert Buchholz, der sich des Vornamens Wilhelm bediente, war Schönfärber von Beruf. Im Gegensatz zu einfachen Färbern, die sich mit der einfarbigen Tuchfärbung beschäftigten, färbte ein Schönfärber edle Textilstoffe mit gewöhnlich aus dem Ausland eingeführten Farben – es war die sog. veredelnde, verschönernde Färbung, manchmal mit raffinierten Mustern versehen. Aus anderen Unterlagen, die sich im Evangelischen Archiv in Berlin befinden, u. a. aus kirchlichen Taufscheinen aus dem Gebiet Krone an der Brahe, wo die Familie Buchholz vor allem ansässig war, erfahren wir, dass August Wilhelm Buchholz mit der Zeit Immobilieneigentümer und Kaufmann wurde. Er hat sicherlich einen Teil seines Vermögens vom Vater Johann Buchholz vererbt. Wie aus der Heiratsurkunde von 1828 hervorgeht, wurde der älteste Sohn von Johann – August Wilhelm Buchholz in Neuhoff geboren. Als er Anna Catharina Geiger heiratete, war er 25 Jahre alt, und seine Verlobte 19. Die die Ehe eingehende Anna Catharina Geiger war eine sehr hoch geschätzte Person, ihr Vater Jacob bekleidete die Funktion des Stadtrates (*Stadt Rath*) in Coronowo. In Urkunden tritt er als Großbürger auf. Darunter verstand man eine vermögende Person, die befugt war zusätzliche Privilegien zu erwerben, z. B. Recht auf Handel. Er war auch Mitglied einer Zunft, es fehlen jedoch Informationen, welcher Zunft. Als seine Tochter heiratete, lebte er nicht mehr, deshalb musste Anna Catharina eine gerichtliche Bescheinigung holen, den sog. gerichtlichen Konsens, der die Heirat billigte. Drei nacheinander folgende Sonntage – Domini Cantate, Rogate und Exaudi – verkündete der Pastor die geplante Ehe August Wilhelms und Anna Catharinas.

August Wilhelm Buchholz bewohnte damals offensichtlich Debrzno, denn es war Preußisch Friedland der Ort, wo die für ihn erforderliche Urkunde ausgestellt wurde, der sog. *Proclamationsschein*, damit er Fräulein Geiger heiraten konnte. Nach der Trauung wohnten die Eheleute ebenfalls in diesem Ort und dort ist Albert Buchholz zur Welt gekommen, der künftige Gründer der großen Weinbrennerei in Grünberg (Zielona Góra).

Das meiste Geschwister von Albert Buchholz wurde wahrscheinlich in Debrzno geboren. Wir finden nämlich in Koronowo keine





Ehemalige Gaststätte und eine Bierkeller des Johannes Buchholzs in Polnisch Krona, anfang XX Jh. Archiv von Grzegorz Myk – Koronowo.

Geburtsurkunden der Kinder von August Buchholz und Anna Geiger bis zum Jahr 1853, als die Familie wieder in kirchlichen Unterlagen der Pfarrei Koronowo auftaucht. In der evangelischen Pfarrkirche in Koronowo wurde der Trauschein von Carl Paul Wilhelm Buchholz, geboren am 18. Dezember 1853, wahrscheinlich des jüngsten Bruders von Albert Buchholz³, ausgestellt. Getauft hat am 20. Dezember 1853 der Pastor Mellin, Pfarrer der – nach der damaligen Schreibweise – Pfarrei Coronowo. Aus der Urkunde geht hervor, dass der Vater des getauften Kindes, August Wilhelm Buchholz, Kaufmann war. Carl Buchholz war wahrscheinlich das letzte aus diesem Eheband hervorgegangene Kind, denn Anna Catharina zählte damals schon 44 Jahre. Die Paten des Kindes waren Carl Cartens (Name unleserlich), von Beruf Posthalter, und Barbara Plath, eine Witwe. Ein Posthalter war ein Unternehmer, der aufgrund des Vertrages mit dem preußischen Staat Pferde zu Postkutschen lieferte, wie auch den Reisenden Übernachtung und Verpflegung sicherte. Ein Grund für den Umzug der Familie Buchholz aus Debrzno nach Koronowo konnte der Nachlass sein, den Anna Buchholz von ihren Eltern vererbte. Beide Eheleute blieben in Koronowo bis zu ihrem Tod und wurden auch dort beigesetzt.

Der älteste Vermerk über Albert Buchholz

Eine interessante Information liefert eine frühere Eintragung in das gleiche Taufbuch, die sich auf die Taufe vom 6. Dezember 1853 im Ort Coronowo bezieht – getauft wurde ein Mädchen namens Bertha Luise Ulrike Weekwarth, geboren am 26. November 1853⁴. Ihre Eltern hießen Ernst Leopold, von Beruf Oberlehrer, und die Mutter Ulrike, geborene Scheerbarth. Paten und Zeugen erscheinen in einer Menge von neun Personen. Darunter wurde an erster Stelle Albert Buchholz erwähnt, von Beruf Kaufmann; weiter wurden Wilhelm Geiger Junior, von Beruf Destilateur; Carl Bönecke, Seifensieder; Johann Buchholz, Braueigner; Wilhelmine Liedke, Ehefrau des Landgutbesitzers Friedrich Liedke; Emilie Bastian [?], Ehefrau des Zimmermannmeisters; Agnes ... [?]; Ida Jennermann, Jungfrau; Caroline Geiger, Jungfrau, genannt.

Der Vermerk betrifft „unseren“ Albert Buchholz, damals einen 24jährigen Kaufmann. Die Anwesenheit Albert Buchholz' bei der Zeremonie der Taufe in Koronowo kann seinen ständigen Aufenthalt in diesem Ort noch im Jahr 1853 bezeugen, obgleich er auch mit der Familie zu dieser Feierlichkeit aus einem anderen Ort kommen konnte.

Es ist fraglich, und dies wegen zeitlichen Abstands, dass der Vermerk über den Braueigner Johann Buchholz den Vater von August Buchholz, also den Großvater Alberts betroffen

hat. Es musste eher jemand aus der jüngeren Generation der Familie Buchholz sein, jedoch nicht einer der Gebrüder Alberts, denn der Vater jenes Johanns nicht August Buchholz war. Es ist eher möglich, dass es Sohn eines der Gebrüder Alberts war.

Über diesen eben Johann Buchholz haben wir mehr Informationen. „Johann Buchholz wurde 1864 in Koronowo zum Eigentümer eines Geländeteils, genannt Grabi-

na, wo er geräumige Keller zur

Lagerung von Bier gebaut hat. Zwischen 1864 und 1872 entstand hier eine Gaststätte. 1897 wurde Theodor Schemel zum Eigentümer dieser Immobilie“ – geht aus der Monographie „Geschichte von Koronowo“, bearbeitet von Dariusz Karczewski⁵, hervor. Johann Buchholz besaß wahrscheinlich auch eine Brauerei, wovon sein zu kirchlichen Unterlagen angegebener Beruf zeugt.

In der untersuchten Zeitspanne, in den Jahren 1795-1866, wurden in Koronowo 50 Geburten und Taufen der Kinder mit dem Namen Buchholz registriert, nicht alle jedoch verband eine direkte Verwandtschaft mit der Familie Albert Buchholz'. In Frage können mehr entfernte Familienbindungen kommen, umso mehr dass es ein sehr populärer deutscher Name ist.

„Ein kleiner Wald, auch Park Grabina genannt, war im XIX. Jh. eine Erholungsstätte für die Einwohner von Koronowo. Seine landschaftlichen Vorzüge hat schon damals die Gesellschaft für Verschönerung der Stadt bemerkt, indem sie zum Anlegen von Spazieralleen und Grünflächen anregte“ – lesen wir in der Monographie „Geschichte von Koronowo“. Seine Attraktivität verlor der Park, nachdem der Brda-Kanal durchgestochen worden war, was zum Ziel hatte, einen befahrbaren Wasserweg zu schaffen.

In Koronowo ist leider bis zu unserer Gegenwart fast kein Bauwerk aus der damaligen Zeit gänzlich erhalten geblieben. In dem früheren Bierlagerkeller Johann Buchholz' wurde nach dem II. Weltkrieg eine Champignonzucht angelegt. Fragmente dieses Objektes sind noch heute im alten Park Grabina zu sehen.

Die Mutter von Albert Buchholz, Anna Catharina, geborene Geiger, starb am 27. August 1862, im Alter von 53 Jahren⁶. Sein Vater, August Wilhelm Buchholz, starb am 30. April 1874, nachdem er 71 Jahre überlebt hatte. Nach den Aufzeichnungen im Sterbebuch aus Koronowo lebten im Jahr 1862 neun Kinder der Eheleute Buchholz, im Jahr 1874 acht davon.

Diesen Lebensabschnitt von Albert Buchholz zusammenfassend lässt sich feststellen, dass er einer mehrköpfigen Familie abstammte, der erstgeborene Sohn war und acht Geschwister hatte. Die Familie war gut situiert, der Großvater Alberts, Johann Buchholz, war Kaufmann und besaß in Koronowo Immobilien, ähnlich ging es dem Vater des künftigen Weinbrandherstellers, August Wilhelm. Unter den nächsten Verwandten Alberts war Wilhelm Geiger Junior, höchstwahrscheinlich ein Vetter mütterlicherseits, von Beruf Destilateur. Als ein 24jähriger Mann übte Albert Buchholz bereits 1853 den Beruf Kaufmann aus.

Uebersetzung: Aleksandra Holli

Justyna Skiba*

CUDZE CHWALICIE... CZYLI CO WARTO WIEDZIEĆ O RYNKU WINA W POLSCE

Zakładanie winnic i produkowanie win gronowych cieszy się ostatnio coraz większą popularnością. W obecnym roku winiarskim 2011/2012 w Agencji Rynku Rolnego zarejestrowało się 26 producentów wyrabiających wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ramach nadzoru nad rynkiem wina w Polsce przeprowadza systematyczne kontrole u producentów wina gronowego.

Biorąc pod uwagę takie czynniki jak warunki klimatyczne, obszar czy rodzaj gleby, określone zostały 3 główne strefy uprawy winorośli w Unii Europejskiej (A, B, C)¹. Zgodnie ze zmianą do rozporządzenia nr 1493/1999, przyjętą 20 grudnia 2005 roku, terytorium naszego kraju zostało zaliczone do strefy A. Umożliwiło to produkowanie w Polsce wina gronowego zgodnie z przepisami dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina i stanowiło podstawowy warunek dopuszczenia tego wyrobu do obrotu na terytorium UE. Polska została oficjalnie uznana za kraj o potencjale winiarskim.

Obowiązujące do 2008 roku prawo krajowe nakładało obowiązek produkcji wina gronowego w składzie podatkowym, a co za tym idzie posiadanie wymaganego zaplecza technologicznego, własnego laboratorium oraz szeregu zaświadczeń właściwych instytucji. Dla producentów wyrabiających niewielkie ilości wina gronowego przepisy te stanowiły ograniczenia. Rok 2008 okazał się przełomowy dla wielu winiarzy, zmieniona bowiem została ustawa o podatku akcyzowym i ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Producenci wyrabiający mniej niż 1000 hl wina gronowego rocznie zostali zwolnieni z obowiązku posiadania składu podatkowego.

Aby legalnie produkować i sprzedawać wino z własnej winnicy, podmioty zobowiązane są ustawowo do uzyskania wpisu do ewidencji prowadzonej przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego. Obowiązująca ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina², nakłada na producentów wina gronowego z upraw własnych winorośli obowiązek opracowania w formie pisemnej i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu i rozlewu wina gronowego, zabezpieczania i usuwania odpadów powstałych przy produkcji wina. Ponadto, producenci wyznaczają osobę odpowiedzialną za prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, kontrolę jakości wyrabianego i rozlewanego wina, wystawienie dokumentu towarzyszącego, zgłoszenie zamiaru przeprowadza-

nia procesów enologicznych, tj. wzbogacania, odkwaszania lub słodzenia.

W krainie winnic

W ewidencji prowadzonej przez Prezesa ARR w obecnym roku gospodarczym 2011/2012 znajduje się 26 producentów wyrabiających wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Całkowita powierzchnia upraw winorośli w bieżącym roku to 50 ha, a szacunkowa wielkość produkcji wina gronowego wyniesie 464 hl. Największa winnica zlokalizowana jest w województwie dolnośląskim i posiada powierzchnię 22,8 ha.

Rok winiarski	Ilość podmiotów wyrabiających wino	Powierzchnia uprawy winorośli (ha)	Ilość wyprodukowanego wina (hl)
2008/2009	28	32	410
2009/2010	21	30	412
2010/2011	20	29	437
2011/2012	26	50	464 (szac.)

Tabela 1. Zestawienie danych dotyczących rynku wina w Polsce w poszczególnych latach gospodarczych (na podstawie danych ARR).



Rysunek 1. Lokalizacja winnic zgłoszonych do ewidencji Prezesa ARR w roku gospodarczym 2011/2012.

Regionem kojarzonym z winiarstwem jest przede wszystkim Ziemia Lubuska, ale również Podkarpacie i Dolny Śląsk. O tym, że winiarstwo przyciąga turystów, można przekonać się uczestnicząc

¹ (Strefy uprawy winorośli obejmują poszczególne kraje lub regiony państw członkowskich i podlegają określonym przepisom w zakresie produkcji wina. Uwzględniając różnice wynikające z warunków klimatycznych, ustalono dozwolone praktyki stosowane przy wyrobie wina, w zależności od strefy uprawy winorośli. Przykładowo w strefie A dopuszczalne jest zwiększenie naturalnej zawartości objętościowej alkoholu przy użyciu określonych praktyk, jeżeli nie przekracza poziomu 3% obj. W przypadku pozostałych stref (B, C) wymogi te są ostrzejsze (odpowiednio 2% obj. i 1,5% obj.)

² (Dz. U. Nr 120, Poz. 690, z późn. zm.)

w corocznych imprezach organizowanych m.in. w Zielonej Górze i Jaśle.

Winobranie w Zielonej Górze

Jednym z najważniejszych wydarzeń dla winiarskiego środowiska jest organizowane we wrześniu w Zielonej Górze Winobranie. Jest ono przypomnieniem dawnych tradycji tego regionu, plenerową imprezą o charakterze kulturalno-handlowym. Charakterystycznym elementem jest barwny korowód, do którego zaproszeni są wszyscy goście i mieszkańcy Zielonej Góry. W trakcie Winobrania mają miejsce pokazy dawnej sztuki winiarskiej, spotkania handlowców, artystów, rzemieślników i kolekcjonerów. Turyści mają okazję poznać historię winiarską tego regionu. Zgodnie z tradycją wydarzeniu temu towarzyszą liczne koncerty i zabawy. Warto wspomnieć również o „Muzeum Wina” – ekspozycji stałej Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Można tu zapoznać się z historią rozwoju winiarstwa od średniowiecza po czasy współczesne, z uwzględnieniem tradycji winiarskich na terenach województwa lubuskiego.

Międzynarodowe Dni Wina w Jaśle

Kolejną niezwykle atrakcyjną ofertę na zakończenie wakacji, dla turystów chcących poznać tajniki wyrobu wina prezentuje Jasło. Producenci wina oraz miłośnicy tego napoju z Polski oraz innych państw co roku spotykają się w tym mieście podczas Międzynarodowych Dni Wina. Jasło w tym czasie zamienia się w stolicę wina, miejsce służące wymianie doświadczeń oraz rozpowszechnianiu tradycji winiarskich na Podkarpaciu. Impreza ta stanowi okazję do zaprezentowania winiarskiego dorobku producentów z Czech, Gruzji, Ukrainy, Słowacji i Węgier oraz przede wszystkim win z podkarpackich winnic. Międzynarodowe Dni Wina są również świętem ziemi jasielskiej, prezentującym jej kulturę, sztukę ludową, tradycje i zwyczaje.

Pod nadzorem Inspekcji

Kontroli jakości handlowej wyrobów winiarskich podlegają wszystkie podmioty wyrabiające wino gronowe lub moszcz winogronowy z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, których dane zostały przekazane przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego.

Kontrolo w ramach nadzoru IJHARS nad rynkiem wina obejmują:

- sprawdzenie wymagań formalno-prawnych,
- sprawdzenie prawidłowości prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu produktów winiarskich,
- wykonanie badań laboratoryjnych próbek wyrobów winiarskich,
- sprawdzenie oznakowania wina przeznaczonego do obrotu handlowego,
- sprawdzenie wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu i rozlewu wina gronowego,
- sprawdzenie prawidłowości przeprowadzenia procesów enologicznych, tj. wzbogacania, odkwaszania i słodzenia,
- sprawdzenie prawidłowości procesu usunięcia produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina gronowego, w przypadku podmiotów wyrabiających powyżej 25 hl wina w roku gospodarczym.

W okresie od 1 stycznia do 30 czerwca 2011 roku wojewódzkie inspektoraty przeprowadziły kontrole w 11 podmiotach produkujących wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 13 partii win gronowych o łącznej objętości 90,22 hl. Badania laboratoryjne przeprowadzone przez Centralne Laboratorium GIJHARS wykazały, że 85 % partii wyrobów winiarskich posiadało właściwe parametry fizykochemiczne i spełniało wymagania zawarte w przepisach wspólnotowych. Pozostałe 15 % partii zakwestionowano z uwagi na zaniżoną zawartość alkoholu etylowego.

Powyższe partie wina gronowego, z których pobrano próbki do badań laboratoryjnych, objęto także kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania. Wszystkie skontrolowane partie wina gronowego posiadały oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzenia procesu enologicznego tj. słodzenia, stosowanego przy wyrobie wina gronowego.

Made in Poland

25 czerwca 2011 r. zaczęła obowiązywać ustawa z dnia 12 maja tego roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotu tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Wprowadziła ona zmiany w klasyfikacji wyrobów winiarskich. Do czerwca 2013 roku z etykiet zniknie nazwa „Polskie Wino/Polish Wine”, odnosząca się do produktów wyrabianych z importowanego soku winogronowego. Produkty te zostały zdefiniowane w nowej ustawie winiarskiej jako „wino z soku winogronowego”. Zmiana ta ma na celu odróżnienie „Polskiego Wina/Polish Wine”, produkowanego w ramach odstępstwa uzyskanego przez Polskę w wyniku fermentacji soku winogronowego, od win wyrabianych zgodnie z przepisami dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina, z winogron pochodzących z upraw własnych winorośli położonych na terytorium naszego kraju.

* Justyna Skiba – absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Artykuł z biuletynu „Wiedza i Jakość” nr 4/2011, wydawanego przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Wydanie dofinansowano ze środków Urzędu Miasta Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

Redaktor naczelny: Mirosław Kuleba

Sekretarz redakcji: Przemysław Karwowski • tel. 502 307 412

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 • 65-036 Zielona Góra

e-mail: kulebamir@op.pl

www.winiarze.zgora.pl

Skład: RATIO Szkolenia i Reklama



DOKARMIANIE DOLISTNE WINOROŚLI

Program ramowy, wymagający dostosowania do indywidualnych warunków uprawowych:

• lokalizacja • gleba • klimat • odmiana • agrotechnika

Dawki nawozów na 1 hektar. Zalecana ilość cieczy użytkowej 500-750 litrów na 1 hektar. Roztwory sporządzać bezpośrednio przed zastosowaniem.

Do wszystkich zabiegów polecamy preparaty ProAqua i FASTER, poprawiające właściwości fizykochemiczne wody, poprzez co zwiększające skuteczność stosowanych nawozów i środków ochrony roślin.

SUPER S-450 nie miesza się z preparatem SILVIT. Zabiegi dolistne. Termin wykonania zabiegu wg skali BSCH.



***PLOWNIT OPTY**
4 kg
BORMAX
1 l
***INTERMAG CHELAT Fe-13**
0,5-1 kg
SILVIT
0,5 l
SUPER S-450
3 l

WAPNOVIT
2-4 l
SUPER S-450
3 l

MIKROKOMPLEX
5 kg
BORMAX
0,5 l
TYTANT
0,2 l

***PLOWNIT OPTY**
4 kg
SILVIT
0,5 l
***PLOWNIT OPTY**
4 kg
BORMAX
1-1,5 l

***PLOWNIT OPTY**
4 kg
***INTERMAG CHELAT Zn-14**
1-1,5 kg
***INTERMAG CHELAT Mn-13**
0,5-1 kg
MIKROKOMPLEX
5 kg
SUPER S-450
3 l

WAPNOVIT
2-4 l
TYTANT
0,2 l

***PLOWNIT OPTY**
4 kg
WAPNOVIT
2-4 l

***INTERMAG CHELAT Fe-13**
0,5-1 kg
BORMAX
1 l
SILVIT
0,5 l

***PLOWNIT OPTY**
4 kg
***INTERMAG CHELAT Zn-14**
1-1,5 kg
***INTERMAG CHELAT Fe-13**
0,5-1 kg
SILVIT
0,5 l
SUPER S-450
3 l

BSCH	09-11	13	17	53	63	71	75	77	85	91
koniec pęknięcia pąków	3. liść	7. liść	widoczne kwiatostany	wczesne kwitnienie	zawijanie jagód	rozwoj owoców	rozwoj owoców	dojrzwianie jagód	po zbiorach	



Zamieranie można stosować: * **MAKROVIT OPTY** w dawce 2-9 l/ha * **MIKROVIT Fe-75** w dawce 0,5-2 l/ha * **MIKROVIT Mn-160** w dawce 0,5-2 l/ha * **MIKROVIT Zn-112** w dawce 0,5-2 l/ha



INTERMAG

Szczegółowe informacje o nawozach i stymulatorach wzrostu dostępne są na stronach www.intermag.pl oraz www.tytant.pl.