

Nowe władze ZSW

Na walnym zebraniu Zielonogórskiego Stowarzyszenia Winiarskiego w dniu 25 stycznia, po nieudzieleniu absolutorium poprzednim władzom wybrano nowy skład zarządu. Prezesem został **Marcin Moszkowicz**, a jego zastępcą **Jerzy Hadzicki**. Obowiązki skarbnika objęła **Renata Wiśniewska**, sekretarza **Jarosław Lewandowski**. Członkami zarządu zostali **Zygmunt Prętkowski** i **Krzysztof Świętoń**. Decyzją nowych władz zebrania zarządu, otwarte dla wszystkich zainteresowanych, będą odbywać się w każdy pierwszy wtorek miesiąca, o godz. 17.00 w Palmiarni.

**Lubuska Winnica w Zaborze**

Marszałek Województwa Lubuskiego **Elżbieta Polak** spotkała się 26 lutego z winiarzami oraz koordynatorami projektu. Rozmowa dotyczyła harmonogramu dalszych działań, a także możliwości wymiany doświadczeń w tym zakresie z winiarzami w Europie. Powstająca w Zaborze największa w Polsce samorządowa winnica jest jednym z priorytetów zarządu województwa, który konsultuje obecnie projekt budowy Lubuskiego Centrum Winiarstwa na terenie winnicy. Centrum będzie obsługiwać ruch turystyczny i posiadać wzorcową winiarnię.

**Wawrzyn Literacki dla winiarza**

27 lutego w Sali Dębowej Wojewódzkiej i Miejskiej Biblioteki Publicznej w Zielonej Górze nastąpiło wręczenie Lubuskich Wawrzynów Literackich laureatom dwudziestej już edycji konkursu na najlepszą książkę roku. Wawrzyn i listy gratulacyjne od prezydenta Zielonej Góry, wojewody i marszałka województwa lubuskiego otrzymał **Mirosław Kuleba** za historię zielonogórskiego wina i winiaku pt. „Enographia Thalloris”. Jej wydawca – **Fundacja „Gloria Monte Verde”** – została wyróżniona dyplomem za walory edytorskie książki.

**Historyczny rok 1314**

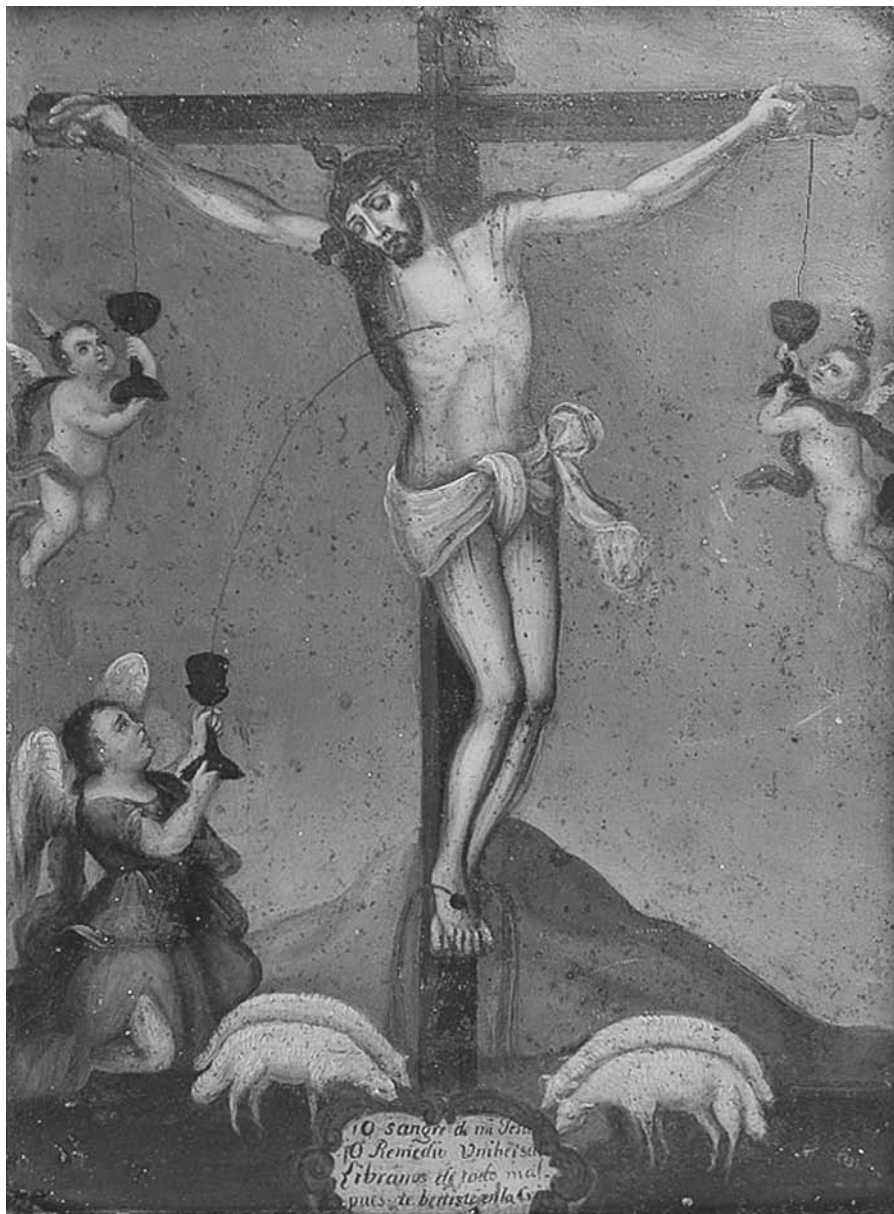
Pierwsza pisemna wzmianka o istnieniu winnic w Zielonej Górze pochodzi z 1314 roku. Okrągła siedemsetna rocznica jest dobrą okazją dla przypomnienia winiarskich tradycji Zielonej Góry. Uczestnictwo w obchodach jubileuszu zgłosiły: drukarnia Ligatura, Centrum Informacji Turystycznej w ratuszu, Wojewódzka i Miejska Biblioteka Publiczna im. C. Norwida i Zarząd Okręgu Polskiego Związku Filatelistów. Redakcja „Winiarza” i Fundacja „Gloria Monte Verde” zapraszają lokalne media i inne zainteresowane instytucje do współuczestniczenia w rocznicowych przedsięwzięciach, mających na celu promocję miasta i regionu.



winiarz

ZIEŁONOGÓRSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA • NR 52 • KWIECIEŃ 2014



La Preciosa Sangre de Christo (La Vindimia Mística), obraz olejny, hiszpańska sztuka kolonialna, XIX w.

Mirosław Kuleba

PRECOSISIMA SANGRE

Jest w sztuce sakralnej nurt malarstwa, bardziej zapewne naiwnego niż wyrafinowanie artystycznego, inspirowany Najświętszą Krwią Jezusa Chrystusa. Sens tych obrazów, na których anioły, a czasem biskupi i papieże, zbierają krople krwi Zbawiciela do złotych kielichów, jest związany z ofiarą eucharystyczną. To nasze wino prawdziwe, wino życia. Przypomina, że cywilizacja łacińska, do której należymy jako naród i państwo, jest winnicą zaszczeponą przez Kościół. Nawet w sensie dosłownym, gdyż ukształtowali się jako nowoczesna wspólnota na ziemiach, których granice wyznaczyły klasztorne winnice i gotyckie kościoły. Dziedzictwo wieków powraca w pamięci wydarzenia sprzed siedmiuset lat, którego świadkiem jest kapliczka Narodzenia Najświętszej Maryi Panny na dawnych winnicach. To jubileusz godny uczczenia. Uświadamia nam, że trwamy nieodmiennie w prawdzie słów wypowiedzianych niegdyś i wiecznych: Ja jestem krzewem winnym, wy latoroślami.

Przemysław Karwowski

PRODUKCJA ROKU WINIARSKIEGO 2013/2014 W POLSCE

Na podstawie deklaracji nadsyłanych do Agencji Rynku Rolnego w ustawowym terminie do 15 stycznia, poziom produkcji wina gronowego z upraw własnych w poszczególnych województwach jest następujący:

Województwo	Liczba producentów w ewidencji ARR	Uprawiana powierzchnia winorośli ogółem (w ha)	Powierzchnia uprawy winorośli, z której dokonano zbioru winogron użytych do wyrobu wina (w ha)	Produkcja wina (w hl)	Średnia produkcja z 1 ha (w hl)
Lubuskie	5	21,680	21,66	529,47	24,44
Małopolskie	9	25,470	23,96	512,85	21,40
Dolnośląskie	6	19,670	9,27	160,99	17,37
Podkarpackie	6	5,750	5,36	70,8	13,21
Lubelskie*	3	2,840	2,93	42,6	14,54
Świętokrzyskie*	2	1,571	1,497	41,81	27,93
Wielkopolskie	3	2,310	1,46	25,05	17,16
Mazowieckie*	8	16,418	15,415	517,37	33,56
Śląskie	5	2,731	1,43	55,32	38,68
Pomorskie	1	0,700	0,7	9,85	14,07
Podlaskie	1	0,350	0,39	15,3	39,23
RAZEM	49	100,350	84,072	1981,41	23,57

*Winiarze mieszkający lub mający siedzibę w tym województwie.

Reasumując, zgłoszona powierzchnia upraw po raz pierwszy przekroczyła 100 hektarów, a łączna produkcja poziom 1000 hl, i to prawie dwukrotnie. Dla celów porównawczych ostatnia kolumna pokazuje, jak przedstawia się średnia produkcja z 1 ha upraw w danym województwie. W stosunku do poprzednich lat można stwierdzić, że był to rzeczywiście dobry rok winiarski. Co przyniesie kolejny, na pewno będzie zależeć od warunków pogodowych, niemniej rokowania są pozytywne, gdyż zgłoszono już około 9 hektarów nowych winnic.

*Wszystkim
lubuskim winiarzom
zyczymy,
by Zmartwychwstały Chrystus
odwiedził Wasze winnice
i otoczył je swoją opieką,
a Was
obdarzył błogostawieństwem.
Redakcja*

VITI CULTURA

**NOWOŚĆ
2014
płacisz tylko
kwotę
netto!***

Słupki do jeżyn/malin		
długość	ilość zatok	grubość
200 cm	10	1,25mm
cena netto: 15,37		13,74 zł
220 cm	10	1,25mm
cena netto: 16,99		15,37 zł
220 cm	10E	1,75mm
cena netto: 30,81		28,37 zł
Słupki do winorośli		
długość	ilość zatok	grubość
230 cm	12	1,25mm
cena netto: 17,80		16,18 zł
240 cm	12	1,5mm
cena netto:		21,06 zł
260 cm	12E	2,0mm
cena netto:		38,94 zł

W sprzedaży kompletne rusztowania: drut winiarsko-sadowniczy Crapal/Bezinal, kotwy, napinacze, łańcuszki.

* Słupki oraz druty objęte są zasadą „Odwrotnego Obciążenia VAT”, płatnicy VAT płacą kwotę netto.

www.viticultura.pl

Wojciech Bosak

TROPIĄC GRYFY I JEDNOROŻCE, CZYLI W POSZUKIWANIU NAJSTARSZYCH ODMIAN WINOROŚLI



Ciąg dalszy z nr 51 „Winiarza”.

Dwie ojczyzny

Nazwa traminer po raz pierwszy pojawia się w dokumentach na początku XVI wieku, choć sam szczep jest niewątpliwie dużo starszy, lecz wcześniej występował on pod innymi imionami (savagnin, païen). Prawdopodobnie więc w późnym średniowieczu powiązano nazwę słynącej ze swych win tyrolskiej miejscowości z nieznaną tam wtedy odmianą. Historia szczepów winorośli zna sporo podobnych przypadków, by wspomnieć tylko różne „burgundery” i „tokaje”, które nawet nie powąchały regionów, od których wzięły swoją nazwę.

Na podstawie testów DNA stwierdzono natomiast bliskie związki traminera z dziką *V. sylvestris*, a szczególnie z jej formami występującymi współcześnie nad Renem w rezerwacie na półwyspie Ketch koło Spiry. Pokrewieństwo to podkreślają także niektóre cechy morfologiczne traminera, jak okrągły kształt pestek winogron, który jest charakterystyczny właśnie dla dzikich winorośli.

Dlatego większość współczesnych badaczy uważa, że jest to po prostu udomowiona forma dzikiej *V. sylvestris*, pochodząca z terenu dzisiejszego pogranicza francusko-niemiecko-szwajcarskiego, gdzie zresztą do dziś znajdują się największe plantacje tej odmiany na świecie. Również najstarsze znane synonimy traminera, jak savagnin (z franc. *sauvage* – „dziki”), czy païen (od łac. *paganus* – „wieśniak”, „prostak”) wskazują, że już przed wiekami dostrzegano jego podobieństwa do dzikich winorośli.

Inną koncepcję wysunął niedawno niemiecki ampelograf Andreas Jung, który twierdzi, że traminer wywodzi się z Panonii lub Dacji i stamtąd trafił na zachód w okresie wędrówek ludów. Mają o tym świadczyć jego genetyczne relacje z niektórymi odmianami ze wschodniej Europy. Za pomyłkę uważa on natomiast rzekome pokrewieństwo tego szczepu z nadreńskimi *V. sylvestris*, gdyż – jak twierdzi – tamtejsze dzikie winorośle od wieków krzyżowały się ze zdziczałymi siewkami odmian uprawianych w okolicznych winnicach, więc jest to wtórna korelacja.

Wszyscy są jednak zgodni, że początki traminera sięgają co najmniej wczesnego średniowiecza. O dawności szczepu świadczy ilość jego mutacji i klonów oraz – przede wszystkim – liczna i sławna progenitura. Najstarszą formą traminera jest savagnin (weisser traminer) o jasnych owocach i stosunkowo neutralnym aromacie. Z niego wykształciła się mutacja o ciemnoróżowych gronach – roter traminer (savagnin rose), od której z kolei pochodzi popularny dzisiaj aromatyczny gewürztraminer.

Kapryśny panicz pynoz

Najstarszym z rozpoznanych potomków traminera jest zapewne pinot. Wprawdzie szczep ten jest wzmiankowany dopiero pod koniec XIV wieku pod nazwą *pynoz*, ale już wtedy szeroko uprawiany był jego potomek gamay, więc sam pinot jest zapewne dużo

starszy. Niektórzy badacze uważają nawet, że traminer i pinot są raczej rodzeństwem lub bliskimi kuzynami wywodzącymi się od tych samych form dzikiej *V. sylvestris*.

Ostatnie badania wykazały także pewne pokrewieństwo pinota i jego potomków z niektórymi starymi szczepami z zachodniej Gruzji, jak maglari twrina (maghlari tvrina) i occhanuri sapere (otskhanuri sapere), a także z grecką beznasienną odmianą korinthiaki, ale nikt nie potrafi przekonująco wyjaśnić, skąd mogły wziąć się te relacje. Tak, czy inaczej, śmiało możemy zaliczyć pinota do najważniejszych praprzodków europejskich winorośli.

Bo też zidentyfikowane dotąd jego potomstwo jest doprawdy imponujące. Bezpośrednimi dziećmi pinota są chardonnay, gamay, aligoté, auxerrois, melon, aubin vert, romaine, knipperlé, st laurent, romorantin, sacy i co najmniej dwa tuziny innych szczepów. W dalszych pokoleniach wywodzą się od niego między innymi syrah, dureza, teroldego, marzemino i lagrein.

Cechą pinota jest pewna niestabilność genetyczna zwana chimeryzmem, która objawia się przede wszystkim zmianą koloru owoców, ale nie tylko. Niektórzy badacze twierdzą nawet, że chimeryzm jest przypisany do najstarszych selekcji winorośli, gdyż dzięki wyjątkowej skłonności do mutacji rośliny te mogły najszybciej przystosować się do uprawy i objawić cechy pożądane przez pierwszych hodowców.

Poza ogólnie znanymi „kolorowymi” wariantami pinota – noir, gris i blanc – jego mutacjami są także meunier (schwarzriesling), frühburgunder i samtrot, które wcześniej uchodziły za odrębne odmiany. Dziś uważa się, że najstarszą, wyjściową formą tej grupy był pinot noir, a najpóźniej – być może dopiero w XIX wieku – wykształciła się jego mutacja o jasnych owocach, czyli pinot blanc.

Kopciuszek heunisch

Kilkanaście lat temu pewną sensacją stało się odkrycie, że drugim z rodziców tak ważnych potomków pinota, jak chardonnay, gamay, melon, aligote i auxerrois jest mało komu dziś znana odmiana heunisch (gouais blanc). Co więcej – ostatnio okazało się, że heunisch pełnił w owych mariażach rolę tej ważniejszej, czyli macierzystej odmiany, której kwiaty zapylone pyłkami pinota dały początek wspomnianym szczepom.

Niegdyś była to jedna z najczęściej uprawianych winorośli w Europie i od średniowiecza aż do połowy XIX stulecia dominowała ona w winnicach północno-wschodniej Francji, Niemiec, Szwajcarii i krajów naddunajskich. Była to też prawdopodobnie pierwsza z odmian, jaka pojawia się w źródłach pisanych pod dzisiejszą nazwą. Już bowiem w połowie XIII wieku wspomina się szczep o nazwie *hunicum*, a w 1283 roku zanotowano jego francuski synonim – gouais.

Do tej pory doliczono się aż 22 wspólnych potomków heunisch a pinota. Ale to nie wszystko – efektem innych jego krzyżówek – między innymi z traminerem – jest ponad pół setki kolejnych odmian, w tym riesling, blaufränkisch, furmint, petit meslier, folle blanche, muscadelle, colombard, elbling, dimiat, aramon noir i jacquère. Jak to możliwe, że protoplasta tak wielu znanych szczepów został niemal zupełnie zapomniany?

Nazwa heunisch (*hunicum*) miała w średniowieczu zdecydowanie pejoratywne znaczenie i odnosiła się do barbarzyńskich

Hunów, najeżdżających kulturalne rzymskie prowincje. Szczep ten kojarzony był powszechnie z kiepskiej jakości, kwaśnym i wodnistym „huńskim winem” (*vinum hunicum*), które przeciwstawiano szlachetnym „winom frankijskim” (*vinum francicum*), wyrabianym z takich odmian jak traminer, pinot czy räuchling.

Niegdyjsza popularność heunisch miała związek zarówno z jego plennością, jak i specyficzną strukturą dawnego winiarstwa. Otóż gros winnic w północnej i środkowej Europie należał do wielkich majątków kościelnych i szlacheckich, jednak ich użytkownikami byli z reguły drobni dzierżawcy, zobowiązani oddawać swoim panom jako czynsz określoną ilość wina. W praktyce była to często nawet ponad połowa całego zbioru.

Winogrodnicy byli więc zainteresowani uzyskaniem jak największej ilości wina, nawet kosztem jego jakości, aby po wypłaceniu wspomnianych świadczeń zatrzymać jeszcze pewną nadwyżkę na sprzedaż. Wydajny i niezawodny w uprawie heunisch dobrze się do tego nadawał. Kiedy jednak przed połową XIX wieku w poszczególnych krajach uwolniono dzierżawców winnic od takich feudalnych powinności, szczep ten został bardzo szybko zastąpiony przez lepsze jakościowo odmiany.

Literatura:

Bautista J., Dangl G.S., Yang J., Reisch B., Stover E. (2008), *Use of genetic markers to assess pedigrees of grape cultivars and breeding program selections*, Am. J. Enol. Vitic. 59(3), s. 248–254.

Boursiquot J.M., Lacombe T., Bowers J., Meredith C. (2004), *Le Gouais, un cépage clé du patrimoine viticole européen*, Bulletin de l'O.I.V. 77(875–876), s. 5–19.

Bowers J.E., Meredith C.P. (1997), *The parentage of classic wine grape: Cabernet Sauvignon*, Nat. Genet. 16, s. 84–87.

Bowers J., Boursiquot J.M., This P., Chu K., Johansson M., Meredith C. (1999), *Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay and other wine grapes of Northeastern France*, Science 285, s. 1562–1565.

Cipriani G., Spadotto A., Jurman I., Di Gasparo G., Crespan M., Meneghetti S., Frare E., Vignani R., Cresti M., Morgante M., Pezzotti M., Pè E., Policriti A., Testolin R. (2010), *The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (Vitis vinifera L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture among varieties of different geographic origin*, Theoretical and Applied Genetics 121, s. 1569–85.

Costantini L., Monaco A., Vouillamoz J., Forlani M., Grando M.S. (2005), *Genetic relationships among local Vitis vinifera cultivars from Campania (Italy)*, Vitis 44(1), s. 25–34.

Crespan M. (2004), *Evidence on the evolution of polymorphism of microsatellite markers in varieties of Vitis vinifera L.*, Theor. Appl. Genet. 108, s. 231–237.

Crespan M., Milani N. (2001), *The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars*, Vitis 40(1) s. 23–30.

Crespan M., Calò A., Giannetto S., Sparacio A., Storchi P., Costacurta A. (2008), *'Sangiovese' and 'Garganega' are two key varieties of the Italian grapevine assortment evolution*, Vitis 47(2), s. 97–104.

Galet P. (2000), *Dictionnaire encyclopédique des cépages*. Hachette Pratique, Paris.

Grassi F., De Mattia F., Zecca G., Sala F., Labra M. (2008), *Historical isolation and Quaternary range expansion of divergent lineages in wild grapevine*, Biological Journal of the Linnean Society 95 (3), s. 611–619.

Manen J.F., Bouby L., Dalnoki O., Marinval P., Turgay M., Schlumbaum A. (2003), *Microsatellites from archaeological Vitis vinifera seeds allow a tentative assignment of the geographical origin of the ancient cultivars*, Journal of Archaeological Science 30, 721–729.

Maul E., Jung A. (2003), *Alte Rebsorten früher und heute*, Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 23, s. 11–13.

McGovern P.E. (2003), *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton Univ Press, Princeton.

Myles S., Boyko A.R., Owens C.L., Brown P.J., Grassi F., Aradhya M.K., Prins B., Reynolds A., Chia J.M., Ware D., Bustamante C.D., Buckler E.S. (2011), *Genetic structure and domestication history of the grape*, Proc. Natl. Acad. Sci. USA 108(9), s. 3530–5.

Olmo H.P. (1996), *The origin and domestication of the Vinifera grape*, [w:] McGovern P.E. (red.), Fleming S.J. (red.), Katz S. (red.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Routledge, Oxon, s. 31–43.

Ortoizze T., Vashakidze L., Bezhushvili M., Ramishvili N., Jigauri G. (2010), *Origin and peculiarities of rarely distributed grapevine variety 'Asuretuli Shavi'*, [w:] Proceedings XXXIII OIV Congress, Tbilisi.

Robinson J. (red.), Harding J. (red.), Vouillamoz J. (red.) (2012), *Wine grapes. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origin and flavours*, New York – London.

Sefc K.M., Steinkellner H., Glössl J., Kampfer S., Regner F. (1998), *Reconstruction of a grapevine pedigree by microsatellite analysis*, Theor. Appl. Genet. 97, s. 227–231.

Sefc K.M., Lopes M.S., Lefort F., Botta R., Boubelakis-Angelakis K.A., Ibañez J., Pejić I., Wagner H.W., Glössl J., Steinkellner H. (2000), *Microsatellite variability in grapevine cultivars from different European regions and evaluation of assignment testing to assess the geographic origin of cultivars*, Theor. Appl. Genet. 100, s. 498–505.

Terral J.-F., Tabard E., Bouby L., Ivorra I., Pastor T., Figueiral I., Picq S., Chevance J.-B., Jung C., Fabre L., Tardy C., Compan M., Bacilieri R., Lacombe T., This P. (2010), *Evolution and history of grapevine (Vitis vinifera) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars*, Annals of Botany 105, s. 443–455.

This P., Jung A., Boccacci P., Borrego J., Botta R., Costantini L., Crespan M., Dangl G.S., Eisenheld C., Ferreira-Monteiro F., Grando S., Ibañez J., Lacombe T., Laucou V., Magalhães R., Meredith C.P., Milani N., Peterlunger E., Regner F., Zulini L., Maul E. (2004), *Development of a standard set of microsatellite reference alleles for identification of grape cultivars*, Theor. Appl. Genet. 109, s. 1448–1458.

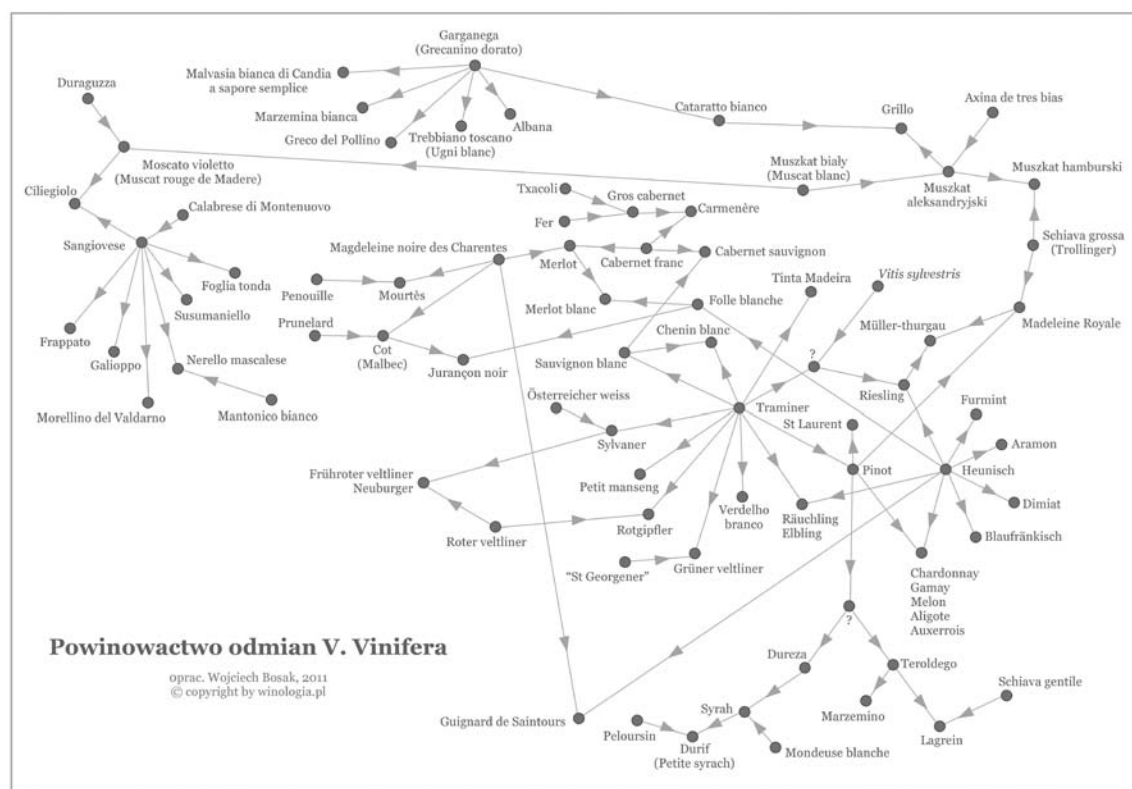
This P., Lacombe T., Thomas M.R. (2006), *Historical origins and genetic diversity of wine grapes*, Trends in Genetics 22(9), s. 511–519.

Vouillamoz J.F., Grando M.S. (2006), *Genealogy of wine grape cultivars: 'Pinot' is related to 'Syrah'*, Heredity 97, s. 102–110.

Vouillamoz J.F., Monaco A., Costantini L., Stefanini M., Scienza A., Grando M.S. (2007), *The parentage of 'Sangiovese', the most important Italian wine grape*, Vitis 46(1), s. 19–22.

Vouillamoz J.F., McGovern P.E., Ergul A., Soylemezoglu G., Tevzadze G., Meredith C.P., M. Grando S. (2006), *Genetic characterization and relationships of traditional grape cultivars from Transcaucasia and Anatolia*, Plant Genetic Resources 4 (2), s. 144–158.

Zohary D. (1995), *Domestication of the grapevine Vitis vinifera in the Near East*, [w:] McGovern P.E. (red.), Fleming S.J. (red.), Katz S. (red.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Routledge, Oxon, s. 23–30.





Przemysław Karwowski ROK 1314

Materiał archiwalny dotyczący początków Zielonej Góry jest znikomy. Już niemieccy historycy pisząc o lokacji miasta czy genezie uprawy winorośli opierali się na przekazach ustnych oraz zapisach kilku kronikarzy. Utrata oryginalnych dokumentów to skutek wielu pożarów, a także wojen których

doświadczyla Zielona Góra na przestrzeni wieków. Także druga wojna światowa przyczynila się do strat w ilości zachowanych do tej pory akt. Najstarszy zielonogórski dokument przechowywany w Archiwum Państwowym, dotyczący opłat wieczystych, pochodzi z 1591 roku, a zgromadzone dokumenty cechowe wywodzą się dopiero z drugiej połowy XVII wieku. Niemieccy badacze historii Zielonej Góry za początki nasadzeń winnej latorośli w mieście przyjęli rok 1150. Natomiast pierwsza wzmianka o istnieniu winnic w Grünbergu pochodzi z 1314 roku. Wtedy to, jak napisał Hugo Schmidt w wydanej w 1922 roku „Geschichte der Stadt Grünberg”, w czasie szalejącej zarazy mieszkańcy Zielonej Góry schronili się pośród winnic położonych na wzgórzach ciągnących się na południe od miasta, gdzie spędzili całe lato i ustrzegli się śmierci. Rok 1314 jest więc drugą ważną datą w chronologii zielonogórskiego winiarstwa.

Rok ten podawany jest też jako rok budowy na terenie winnicy kapliczki wotywniej poświęconej Najświętszej Maryi Pannie. Jej widok wraz z okalającymi ją krzewami winnej latorośli utrwalono na wielu litografiach widniejących na kartach pocztowych z początku XX wieku. Pełniła ona wtedy, jako własność firmy A. Buchholz, rolę domku winiarskiego. W 1947 roku odnowili ją polscy więźniowie niemieckich obozów koncentracyjnych i poświęcili jako wotum dziękczynne za ocalenie i powrót do ojczyzny. Dziedzictwo sakralne tego miejsca jest więc kultywowane oraz chronione.

Gorszy los spotkał tradycje winiarskie. Przemysłowy rozwój miasta na przełomie XIX i XX wieku i późniejsze utworzenie w 1950 roku nowego województwa i wzrost funkcji administracyjnych Zielonej Góry wpłynęły niekorzystnie na opłacalność uprawy winorośli oraz produkcji wina. Winnice zaczęły znikać z miejscowego krajobrazu, tak jak poszczególne wytwórnie win. Ostatnią z nich zlikwidowano w 1999 roku.

Na szczęście, nowy XXI wiek przyniósł zwrot w winiarskiej historii miasta. Nastąpiło odrodzenie tradycji, powstały stowarzyszenia winiarskie oraz łańcuszek winnic otaczający Zieloną Górę. Historia zatoczyła koło. Obecnych winiarzy zakładających swoje siedliska i winnice możemy porównać do flamandzkich

Zielona Góra



700 lat udokumentowanego winiarstwa

i frankońskich osadników z XII i XIII wieku, a redaktorów „Winiarza Zielonogórskiego” do kronikarzy skrzętnie notujących lokalne wydarzenia i przedsięwzięcia. Mam nadzieję, że w przyszłości następca Hugo Schmidta będzie miał więcej materiałów źródłowych niż jego poprzednik z XX wieku.

W siedemsetną rocznicę pierwszej informacji potwierdzającej istnienie winnic w Zielonej Górze proponuję nazwać rok 2014 – **Rokiem Winiarstwa Zielonogórskiego** i zapraszam wszystkich miłośników tradycji winnego grodu do godnego uczczenia tego wydarzenia. Fundacja „Gloria Monte Verde” poprosiła Jerzego Fedrę – autora cyklu akwarel obrazujących historię zielonogórskiego winiarstwa – o wykonanie kolejnej grafiki dedykowanej tegorocznemu jubileuszowi. Będzie ona głównym motywem znaczka, kopert i kart pocztowych oraz stosownych materiałów promocyjnych.

Jesteśmy otwarci na inne koncepcje i prosimy szanownych czytelników o nadsyłanie własnych pomysłów oraz propozycji.



winiarz

ZIELONOGÓRSKI

ZIELONA GÓRA
Wydanie dofinansowane ze środków
Urzędu Miasta Zielona Góra

Pismo wydawane przy współpracy z Fundacją „Gloria Monte Verde”

Redaktor naczelny: Miroslaw Kuleba

Sekretarz redakcji: Przemyslaw 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

Druk: LIGATURA Sp. z o.o. Spółka komandytowa

Przemysław Karwowski

KRÓTKA ROZPRAWA O SZKLE I BUTELCE

Inspiracją do powstania niniejszego artykułu było przekazanie redakcji „Winiarza Zielonogórskiego” przez redaktora Radia Zielona Góra, pana Janusza Życzkowskiego, starych butelek znalezionych przez niego na strychu mieszkania przy ulicy Św. Zyty w Zielonej Górze. Było ich kilkanaście, a podejrzewana ze względu na wygląd proveniencja poniemiecka. Jak było naprawdę napiszę dalej. Najpierw trochę słów o historii butelki.

Butelka – symbol opakowania szklanego – jest niedocenionym wytworem myśli i rąk ludzkich. Lekceważonym ze względu na jego mnogość w naszym otoczeniu i szybko z niego znikającym dzięki recyklingowi, którym był objęty od początków swojego powstania. Butelki wytwarzano już w starożytności, lecz ich winiarska kariera rozpoczęła się dopiero w XVII wieku, po wynalezieniu w 1632 roku przez angielskiego arystokratę Kenelma Digby’ego technologii produkcji wytrzymałych butelek i użyciu do zamknięcia, znanych w Anglii już od kilkudziesięciu lat, zatyczek z korka. Jak wiemy, do tej pory nie wymyślono lepszego i tańszego naczynia do transportu oraz serwowania wina. Wynika to z tego, że szkło okazało się bardzo dobrym materiałem opakowaniowym, posiadającym szereg niedoścignionych zalet:

- przezroczystość zapewniającą dobrą widoczność przechowywanych artykułów,
- wytrzymałość mechaniczną i odporność na działanie wielu kwasów i związków chemicznych,
- możliwość nadawania różnych kształtów ze względu na potrzeby rynku i transportu,
- łatwość czyszczenia, wykorzystania jako surowiec wtórny i przede wszystkim niskie koszty produkcji.

Nie bez znaczenia okazała się też dostępność podstawowych surowców potrzebnych do produkcji przemysłowej szkła, takich jak stanowiący 60-70% zestawu piasek kwarcowy czy skała zawierająca związki wapnia polepszające szereg właściwości produktu końcowego jak i paliw, którymi przez wieki były drewno, węgiel i torf.

Opakowania szklane stosowane są do przechowywania i transportu głównie materiałów w stanie płynnym, półpłynnym, mazyście i syplim. Ze względu na budowę i sposób wytwarzania dzielimy je na wąskootworowe – butelki, butle i balony oraz szerokootworowe – słoje i słoiki.

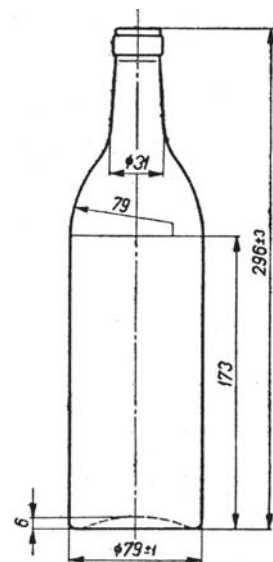
Najstarszym i dominującym do połowy XIX wieku sposobem formowania wyrobów szklanych było wydmuchiwanie za pomocą puszczeli. W drugiej połowie pojawiły się pierwsze angielskie i niemieckie półautomaty, w których ręcznie w tzw. przedformie nadawano zarys korpusu butelki. Zamknięty później w dwudzielnej formie, przy użyciu sprężonego powietrza otrzymywał ostateczny kształt. Przy pomocy półautomatu można było produkować ponad 150 butelek na godzinę. Dopiero w 1899 roku Amerykanin Michel J. Owens otrzymał patent na automat butelkowy, którego pierwsze egzemplarze wprowadzono do produkcji w 1905 roku. W automatach masa szklana otrzymuje żądany kształt poprzez wydmuchiwanie, wytlaczanie lub kombinację procesów wytłaczania i wydmuchiwania. W zależności od pojemności wyrobu automat może pracować z szybkością 200 - 500 sztuk na minutę.

Wymagania jakie powinny spełniać butelki do artykułów

spożywczych określają polskie normy. Jedną z najstarszych, zachowaną w dokumentach Lubuskiej Wytwórni Win, które są w posiadaniu redakcji, nosi numer PN-63/G-79000 i ustanowiona została 13 grudnia 1963 roku zamiast obowiązującej PKN/G-79000 z 1951 r. Przedmiotem normy były wymagania oraz badania techniczne butelek o pojemności od 50 do 1000 ml i przeznaczonych do:

- spirytusu i wódek czystych,
- wódek gatunkowych i likierów,
- piwa,
- win niemusujących,
- win musujących,
- wód mineralnych naturalnych,
- wód i napojów gazowanych,
- soków i produktów konserwowanych,
- mleka pasteryzowanego,
- mleka niepasteryzowanego i produktów mlecznych,
- olejów roślinnych,
- innych artykułów spożywczych.

Butelki były cechowane przez umieszczenie na dnie trwałych znaków: wytwórni, wartości pojemności nominalnej i niekiedy PN. Butelki wykonywano ze szkła bezbarwnego, półbiałego, brązowego lub zielonego. Dopuszczano nieznaczne odchylenia i niejednorodność barwy. Szkło bezbarwne i półbiałe powinno być przezroczyste, a szkło barwne przejrzyste. Jeśli chodzi o wady, to w szkle butelki dopuszczano 2 ciała obce o największym wymiarze do 1 mm, nie mające wokół siebie rys i pęknięć; pianę w szkle utworzoną z pęcherzyków o wymiarach do 0,5 mm, jeśli nie tworzy smug i pasm; rzadko rozrzucone pęcherze niepękające o wymiarach do 1,5 mm oraz smugi i nici niewyczuwalne ręką. Niedopuszczalne były pęcherze pękające i otwarte, pęcherze niepękające o wymiarach 1,5 – 6 mm w ilości od 0 do 8 sztuk w zależności od rodzaju butelki i koloru szkła oraz pojedyncze nici nieciągłe o szerokości powyżej 0,5 mm ledwie wyczuwalne ręką. Powierzchnia butelki powinna być gładka lub wzorzysta, a szwy boczne i szwy na dnie gładkie i nie wyższe niż 3 mm. W miejscu zetknięcia się szwów dozwolona ich wysokość mogła wynosić 0,5 mm. Dopuszczano nieznaczne zmarszczki i ślady po obcinaniu szkła oraz nieznaczne zmrożenia i chropowatość. W przypadku główki butelki powierzchnia jej górnej części powinna być gładka



Rys. 1. Kształt i wymiary butelki do win niemusujących według normy PN-60/G-79012



Fot. 1. Dno butelki typu „Bordo” według normy PN-60/G-79012 ze znakami cechowania huty szkła w Ujściu. Fot. P. Karwowski



Fot. 2. Dno butelki do win niemusujących o pojemności 0,75 l ze znakami cechowania huty szkła w Hłowej k/Zagania. Fot. P. Karwowski

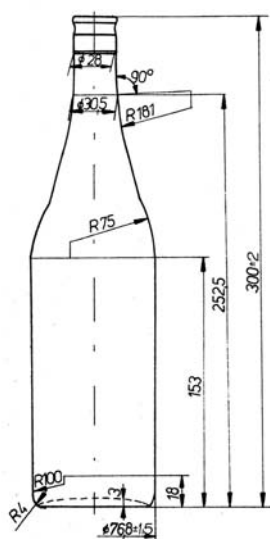
a brzegi zaokrąglone, bez rys, spękania, szczerb, ostrych szwów oraz przytopień i zalew. Dno butelki powinno być wklęsłe z nierównomiernością zalewu szkła będącą różnicą grubości w różnych częściach dna nie przekraczającą 5 mm. Butelka ustawiona na płaszczyźnie poziomej musiała zachowywać równowagę stałą, bez widocznych odchyżeń od osi pionowej. Szkło w ściankach butelki powinno być równomiernie rozłożone. Jego grubość określały stosowne normy przedmiotowe. Wymaganą odporność na nagłe zmiany temperatury w zależności od przeznaczenia badano w wyznaczonych różnicach temperatur, a szkodliwe naprężenia wykrywano za pomocą polaryskopu. Norma określała też bardzo ważny parametr jakim była wytrzymałość butelek na ciśnienie wewnętrzne. Butelki nie powinny pękać przy nadciśnieniu wewnętrznym wynoszącym:

- 8 at (0,8 MPa) dla wód mineralnych oraz wód i napojów gazowanych,
- 12 at (1,2 MPa) dla piwa,
- 17 at (1,7 MPa) dla win musujących.

Wymiary butelki do win niemusujących określała norma PN-60/G-79012 zgodnie z rysunkiem nr 1. Butelka o pojemności nominalnej 750 ml posiadała pojemność całkowitą 775 ± 20 ml i ważyła 640 ± 40 g.

1 grudnia 1981 roku Polski Komitet Normalizacji, Miar i Jakości ustanowił kolejną normę dla butelek do artykułów spożywczych PN-81-O-79700. Dopuszczalne i niedopuszczalne wady wykonania określała norma PN-76/B-13200 i nie odbiegały one znacząco od tych wymienionych dla wcześniejszej normy. Jeśli chodzi o cechowanie, należało dodatkowo umieszczać na każdej butelce jako trwałe znak dwie ostatnie cyfry roku wykonania. Dla butelek do wód mineralnych, napojów gazowanych i soków pasteryzowanych podniesiono wytrzymałość na ciśnienie wewnętrzne do 1,2 MPa oraz określono je także dla butelek do spirytusu i wódek w wysokości 0,3 MPa. Zastosowanie innych zamknięć butelek do wina zamiast korka skutkowało wprowadzeniem norm dla zamknięć typu Pilfer-proof (gwintowana nakrętka) oraz typu uniwersalnego (korek lub kapsel). Określały je m.in. normy butelek do wina BN-80/6831-05 i późniejsza BN-89/6831-05. Ta z 17 października 1989 roku zmieniła parametry butelek „Bordo” takie jak kształt, wymiary i masa. Butelka o pojemności 750 cm³ ważyła już tylko 460 g. Nową butelkę typu „Bordo” przedstawia rys. 2. Markowe wina owocowe LWW rozlewała do butelek kształtem zbliżonym do gąsiorków, których parametry określały normy BN-70/6831-35 oraz późniejsza BN-78/6831-35 z 21 lipca

1978 roku. Butelka ze szkła brązowego nosiła miano butelki do miodu pitnego „Klasztorny” i wytwarzana była w trzech pojemnościach: 100, 118 i 750 cm³. Dwie mniejsze były przystosowane do zamknięcia na korek, a ta największa do zamknięcia uniwersalnego. Górna część butelek miała miejsce na umieszczenie



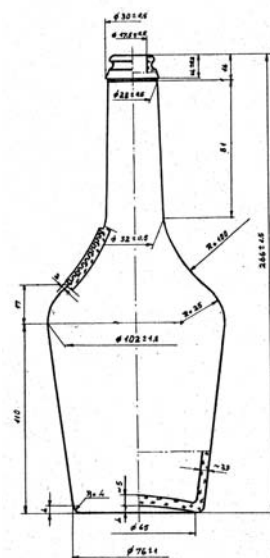
Rys. 2. Kształt i wymiary butelki do win niemusujących według normy BN-89/6831-05

pieczęci lakowej – rys. 3.

Na przestrzeni lat LWW zamawiała butelki w wielu polskich hutach. Według dokumentów zgromadzonych w Archiwum Państwowym były to m. in. huty szkła w Hłowej k/Żagania, Działdowie, Częstochowie, Wołczynie, Antoninku k/Poznań i Ujściu. W zależności od jakości wyrobów, która niestety nie była stała, wytwórnia starała się kupować towar u tej huty, jaka na dany moment zapewniała najlepsze parametry swoich wyrobów.

Jakie pochodzenie miały butelki znalezione przez redaktora Życzkowskiego? Jakie oznaczenia i pochodzenie mają butelki z etykietami LWW zachowane w zielonogórskim Muzeum Wina? Przedstawię poniżej. Najpierw krótki remanent znaleziska:

- Trzy przezroczyste stożkowe butelki o pojemności 1 l Polskiego Monopolu Spirytusowego z lat 50,
 - Trzy butelki z zielonego szkła od win musujących, jedna posiada oznaczenia zgodne z PN – 750 i napis „STAS” – prawdopodobnie huta szkła Staszica, a może Staszów?
 - Trzy butelki typu mozelskiego z grubego i ciężkiego zielonego szkła, dwie bez oznaczeń, jedna z literą „W” i napisem 0,7 l, prawdopodobnie pochodzenia zagranicznego.
 - Dwie butelki z główką do zamknięcia koronowego, jedna zielona bez oznaczeń, druga brązowa z cechowaniem „U” i „750” typowym dla huty „Ujście”.
 - Jedna ze szkła bezbarwnego z oznaczeniem „0,75L” i „IŁ.” – huta szkła w Hłowej.
 - Jedna z zielonego szkła, oznaczona stylizowaną literą „A” typowa dla przedwojennych niemieckich butelek do likierów.
 - Dwie zielone, jedna oliwkowa z oznaczeniem „0,75” i z „U” zamkniętym w trójkącie – huta szkła w Ujściu.
- Natomiast butelki po markowych winach owocowych wchodzące w skład zbiorów Muzeum Ziemi Lubuskiej o pojemności 0,75 l pochodziły z lat 80, z huty Ujście, a te małe, upominkowe z hut w Działdowie i Wołczynie, co dokumentują przedstawione zdjęcia.



Rys. 3. Kształt i wymiary butelki do win markowych i miodów pitnych według normy BN-78/6831-35



Fot. 3. Dno butelki o pojemności 0,1 l według normy BN-78/6831-35, górne: ze znakami cechowania huty szkła w Działdowie, dolne: ze znakami cechowania huty szkła w Wołczynie. Fot. P. Karwowski



Bibliografia:

- Polak A.: Szkło i jego historia, PWN, Warszawa 1981.
Praca zbiorowa: Technologia szkła t. 1 i 2, Arkady, Warszawa 1987.
Praca zbiorowa: Słownik towaroznawczy t1, PWG, Warszawa 1952.
Polskie Normy: PN-60/G-79012, PN-63/G-79000, BN-78/6831-35, PN-81-O-79700, BN-89/6831-05.

Fot. 4. Dno butelki o pojemności 0,75 l według normy BN-78/6831-35 ze znakami cechowania huty szkła w Ujściu i rokiem produkcji „83”. Fot. P. Karwowski



Małgorzata Pająk*

SZKOCKIE SINGLE MALT

Szkocja – kraina na północy Wielkiej Brytanii, kraina wiatru, wiecznej wilgoci, mgły i przepięknych wrzosowisk. Pisząc o szkockiej whisky single malt nie sposób nie wspomnieć o klimacie i uwarunkowaniach geograficznych tej deszczowej krainy. Szkocja pod względem terytorium nie jest duża, to tylko 78.782 km², ale cechuje ją niezliczona ilość różnorodnych mikroklimatów. To zróżnicowanie plus wielka tradycja nie pozwalają zgeneralizować szkockiej whisky do jednego stylu. Dlatego też Szkocję podzielono na sześć regionów.

Dzisiaj destylarnie single malt możemy znaleźć w każdym zakątku świata, od Kanady, USA, Australii, Nowej Zelandii, Niemiec, Holandii, Szwajcarii, Tajlandii, Hiszpanii, Indii, Pakistanu po Japonię. Ale żaden z tych krajów nie ma jak Szkocja 125 destylarni specjalizujących się tylko w single malt.

Kiedy w 1823 roku w Wielkiej Brytanii narzucono duży podatek na whisky, zwykli mali producenci chcąc się uchronić od haraczu uciekli z Anglii na północ i ukryli swoje destylarnie w górach lub na małych wyspach. Tak oto whisky znalazła swoje najlepsze podłoże, czyli Szkocję. Następnie przypadek sprawił, że szkocka whisky zyskała dużą rzeszę fanów i wielką popularność. Stało się to dzięki filokserze. Ta plaga winnic, panująca w całej Europie w drugiej połowie XIX wieku, spowodowała że handlowcy zaczęli szukać nowych trunków i odkryli whisky, która wtedy była stosowana w medycynie. Nazywano ją *the water of life*, czyli wodą życia.

Co sprawia, że whisky ze Szkocji jest tak unikatowa? Dla uzyskania odpowiedzi na to pytanie poleciłabym wycieczkę do Edynburga, stolicy Szkocji. Mimo że sam Edynburg nie ma wiele destylarni, jest zarazem stolicą szkockiej whisky. Spotykają się tutaj wszystkie tradycje. Właśnie w tym mieście miałam okazję przez 3 lata zdobywać wiedzę i o szkockiej single malt. Tutejsza whisky jest czymś w rodzaju chluby narodowej, dlatego w kilku restauracjach i w hotelu, gdzie pracowałam, dbano o to bym wiedziała co sprzedają, a w zasadzie o czym będę rozmawiać z gośćmi. Bo obojętnie czy był to tubylec, czy gość z innego kraju, prawie zawsze rozmowa schodziła na temat whisky. Miałam okazję uczestniczyć w kilkunastu szkoleniach organizowanych przez konkretne destylarnie, a co za tym idzie oczywiście próbować whisky i uczyć się jej pić.

Czy w Szkocji pije się tylko szkocką whisky? Oczywiście że nie, Szkocja to również zapach chmielu w powietrzu, w dosłownym znaczeniu tego słowa. Jeśli chodzi o whisky – czy są to tylko single malt? Oczywiście, znajdziemy również Jacka Daniela, znanego u nas jako whiskey, lecz tam nie stoi on na półce z whisky – bo jak sama nazwa whiskey zdradza, nie jest to whisky. Czym jest zatem szkocka single malt? To whisky destylowana w jednej destylarni i wytwarzana z jednego słoju jęczmiennego.

Przejdźmy teraz do najlepszej części nauki, a zatem picia single

malt. Jak ją piją Szkoci? Jak im smakuje najlepiej? Śmiem twierdzić, że nigdy nie poproszono mnie o lód do single malt i ja też bym nie śmiała proponować. Single malt pije się czystą, bez lodu, a już tym bardziej bez coli. Warto jednak spróbować z wodą, ale nie dolewką – mowa jest o kroplach! Osobiście krople wody do whisky porównuję do dekantacji dobrego wina, kiedy po zdekantowaniu, dostarczeniu wina tlenu i czasu uzyskuje się właściwy nos, smak i końcówkę. Po dodaniu wody do whisky uzyskuje się podobny efekt, smak jest niby delikatniejszy, ale odkrywa się więcej i więcej można wyczuć.

A co można wyczuć w szkockich single maltach? To temat na długi artykuł, ale postaram się zrobić chociaż ogólny zarys tematu. Po pierwsze, doznania wiążą się z tym, skąd owa whisky pochodzi. Region pochodzenia niesie ze sobą pewne cechy charakterystyczne. Oprócz oczywiście klimatu i warunków geograficznych bardzo ważna jest tradycja. Generalnie whisky z północy i zachodu zaliczają się do bogatych i intensywnych, natomiast te z południa i wschodu do delikatniejszych i lżejszych. Miękka woda, bogata w minerały, przesączona przez skaliste podłoże północy Szkocji pozwoliła stać się whisky z Highlands jednymi z najlepszych na świecie. Woda ta stała się kluczem w produkcji. Oprócz wody istotna jest gleba i torfowiska. Dym torfowy stosuje się do suszenia słoju, co jest charakterystyczne dla północy i zachodu. Otwierając butelkę czuje się torf i dym, podczas gdy w południowych whisky miód i wanilię. Nowoczesne techniki produkcji nie wyparły tradycji, ale położenie geograficzne nie jest już tak ważne jak kiedyś. Styl whisky jest zdecydowanie dyktowany przez tradycję, nie przez terroirs.

Skąd się bierze torfowy, dymny zapach, dość często spotykany? Skiełkowany jęczmień suszy się nad ogniskiem z torfu, zapach dymu pozostaje w słoju, a później naturalnie czujemy go w whisky.

Kluczową rolę w smaku whisky odgrywa jednak beczka. Po etapie destylacji przychodzi czas na dojrzewanie. Szkockie prawo mówi, że aby single malt mogła być legalnie sprzedawana pod tą nazwą, oprócz zawartości minimum 40% alkoholu musi przez przynajmniej trzy lata winna dojrzewać w dębowej beczce. Do szkockiej używa się dwóch rodzajów dębu: amerykańskiego lub europejskiego.

Kiedyś do dojrzewania whisky używano świeżych, nowych beczek z dębu, teraz się tego nie stosuje gdyż panuje opinia, że nowe beczki przyćmiewają swoją siłą smak trunku. W produkcji aż 90% single malt używa się beczek po bourbonie; najczęściej są to beczki z USA. Droższe są beczki po sherry np. z Hiszpanii, Francji, po portu, koniaku, czasem karaibskim rumie lub nawet po francuskim chardonnay. Najczęściej jest to drugie i ostatnie życie tych beczek.

Używanie beczek po innym alkoholu zostało odkryte przez przypadek, a kiedy producenci single maltów dostrzegli pozytywny wpływ „drugiego życia beczki”, zaczęli eksperymentować z coraz bardziej wyszukаныmi alkoholami. Zróżnicowanie beczek jest jedną z głównych różnic pomiędzy szkockimi destylarniami. Zdarza się, że niektóre z destylarni używają tej samej beczki więcej niż raz. Są oczywiście tego plusy i minusy, dla tych którym smak np. porto w single malcie wydaje się zbyt intensywny, mogą poszukać „trzeciego życia” beczki, a wtedy smak porto stanie się tylko ciekawym akcentem. Niektórzy producenci zamieszczają na butelce informację który raz użyto beczki, np. pierwsze wypełnienie, drugie wypełnienie. Oczywiście ma znaczenie



również wielkość beczek, najczęściej pojemność wynosi od 200 do 500 litrów, ale to osobna historia. Beczki drewniane oddychają, drewno rozszerza się podczas upalnego lata i kurczy podczas mroźnej zimy. W wyniku odparowywania whisky traci do 2,5% alkoholu rocznie. Alkohol ten jest zwany *angels share* czyli część dla aniołów albo udział aniołów. Po etapie dojrzewania jest czas na rozlew. Butelkowanie jest istotnym momentem, trzeba wybrać najlepszy okres z życia single malta i wtedy właśnie zabutelkować, ponieważ whisky nie dojrzewa w butelce. W jakim stanie trafi do butelki, taki sam smak będzie mieć po 5 latach i po 20.

Jeżeli ktoś mnie zapyta o najpopularniejsze single malt w Szkocji, niestety nie odpowiem jednoznacznie, tak samo jak trudno odpowiedzieć na pytanie jakie wino pije się we Francji. Wszystko jest kwestią gustu i smaku, czy szuka się czegoś delikatnego czy intensywnego. Laphroaig, Ardbeg czy Lagavulin, te whisky uwielbiam, ale to mój smak. Obojętnie, czy 10-letnie czy 30-letnie, zawsze mają coś w sobie: w pierwszych chwilach jest to słodki zapach, po chwili uderzający zapach torfu, dymu. Laphroaig po beczce sherry jest jeszcze bardziej doskonała, z jednej strony zapach dymu, a z drugiej smak słodczy, owocowy, zaś końcówka gorzka. Nie każdy lubi takie mocne połączenie. Dla tych co lubią delikatniejsze, ale równie bogate whisky, polecam Highland Park, Taliskier. Duże grono zwolenników ma The Macallan, najczęściej uderzająca słodyczą na początku, później odkrywamy w niej smak ziół, czujemy wytrawną słodycz, a kończymy czując ostre przyprawy. Glenfiddich ma również zwolenników, ale takich co lubią smak owoców połączony z toffi, czy na przykład smak drewna przerażającego się trochę w zapach lasu, a innym razem w cynamon. Lista single malt jest długa, krótko wymienię destylarnie które zapamiętałam: Glenmorangie (moja druga ulubiona), Oban, Isle of Jura, Bowmore, Glenfarclas, Glenkiche, Bunnahabhain, Auchentoshan, Glen Spey, Bowmore, Arran, Glendronach. Tak naprawdę każdy znajdzie coś dla siebie, warto jest próbować różne whisky single malt, nie opierać się tylko na Jacku Danielsie. Ich ceny w supermarketach zaczynają się od około 200 zł za 0,7l butelkę. Może następnym razem zamiast butelki przereklamowanego bourbona czy whisky mieszanej (blended) warto kupić dobrą single malt?

* Małgorzata Pająk, kierownik sali w restauracji „Winnica” przy placu Pocztowym.

„ENOGRAPHIA THALLORIS” – SUKCES WYDAWNICZY

Niewielki nakład książki „Enographia Thalloris, wydanej pod koniec 2013 roku przez zielonogórską fundację Gloria Monte Verde, jest już praktycznie wyczerpany. Druk książki w tym formacie i o takiej objętości, tak bogato ilustrowanej, był niezwykle kosztowny i z przyczyn technologicznych jest nie do powtórzenia. Książka już dzisiaj stała się zatem „białym krukiem”, a jej wartość podkreślają recenzenci i zdobyta nagroda: Lubuski Wawrzyn Literacki za rok 2013 dla Mirosława Kuleby. Również wydawca został nagrodzony za wysokie walory edytorskie publikacji. Oto kilka opinii na temat historii zielonogórskiego wina.

Sergiusz Sterna-Wachowiak*

LAUDACJA WYGŁOSZONA PODCZAS WRĘCZENIA NAGRÓD LUBUSKIEGO WAWRZYNU LITERACKIEGO

Jest to książka o podwójnym temacie. Pozornie tematem eseistyki Mirosława Kuleby jest wino, winiarstwo. Ale w rzeczywistości tematem tej książki jest genius loci, duch miejsca tego regionu Europy, potraktowany w sposób totalny, od każdej strony z jakiej tylko da się poprzez to medium wina, winiarstwa, z nim skontaktować. Poprzez pinakotekę i bibliotekę kultury, poprzez dzieła sztuki literackiej, malarskiej, graficznej, przedmioty rzemiosła – pod tym względem nazywam ją książką totalną.

Jest wielką i wartą podkreślenia satysfakcją dla jury Lubuskiego Wawrzynu Literackiego, że do gatunków literatury wysokiej, takiej jak poezja czy proza, przybywa coraz więcej gatunków pogranicznych. Tak się dzieje w literaturze nowoczesnej na całym świecie. Pojawiają się formy, które gdzieś z marginesów literatury trafiają do jej wysokich reprezentacji. Tak też jest z esejem historycznym.

Podczas lektury tej ogromnej książki eseistycznej nasunęło mi się porównanie autora jej pierwszej części, dominującej objętościowo, do autorów wywodzących się z francuskiej szkoły „Annales”. To jest szkoła, która uznała w latach 50. że nie tylko dokumenty państwowe, nie tylko edykty, uchwały, jakieś rozkazy generałów, zapisy królów świadczą o historii, ale mówią o niej wszystkie totalne detale – korespondencja, zapiski dziennikowe, memuary, szkice, grafika, jakieś przedmioty codziennego użytku, wszystko to totalnie widziane. Nawet to co podlegało historii gospodarczej, ekonomii, daje dopiero pełniejszy obraz tego jak wyglądała historia. W Polsce od lat 70. mamy przekłady Jeana Delumeau, Jacquesa Le Goffa, mamy profesora Bronisława Geremka, bardzo związanego z tą szkołą jako eseista, no i przede wszystkim historyka, który – gdyby Zielona Góra go zaprosiła do napisania dzieł swojego ducha poprzez wino, poprzez winiarstwo, a nazywa się Norman Davies – to by lepiej tego nie napisał.

Ale jest na tym torcie – czy używając innej, bliższej mi metafory, na tym pisarstwie historiograficznym, miejscami historiozoficznym, które nazwałbym humusem tego co się za chwilę w tej książce stanie – jest zatem tą wisienką na torcie część poświęcona mistyce wina. Złożona z osiemnastu znakomitych esejów godnych późnego Iwaszkiewicza czy W.G. Sebaldy, niemieckiego anglisty, autora znanej książki u nas przełożonej – „Pierścienie Saturna”, który spędził swoje życie w Anglii i który posługując się wyobraźnią poetką, myśląc o historii jak o zapisie przemijania, a więc melancholijnie, jest podobnie jak Norman Davies dla pierwszej części książki imaginowanym, jak gdyby unoszącym się duchem czy mistrzem owej części o mistyce wina.

To jest książka – patrzę na to z dystansu, z zewnątrz, bo nie mieszkam tutaj – która znakomicie, w najbardziej europejski, nowoczesny sposób promuje wasz region, ujawniając jego ducha.

* Sergiusz Sterna-Wachowiak – poeta, pisarz, krytyk literacki, prezes Stowarzyszenia Pisarzy Polskich, przewodniczący jury Lubuskiego Wawrzynu Literackiego. Laudacja została wygłoszona 28 lutego 2014 r. na uroczystości w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej im. C. Norwida w Zielonej Górze.

KONTRETYKIETA HISTORII*

Agnieszka Hałas: – *Mówimy o książce „Engraphia Thalloris” Mirosława Kuleby, która okazała się perłą wśród pozycji literackich, jeśli chodzi o Wawrzyny, mamy zwycięzcę. Czy to nie jest tak, że ona przyciągnęła uwagę swoją graficzną atrakcyjnością?*

Sergiusz Sterna-Wachowiak: – Nie, zupełnie nie. W dziedzinie edytorskiej na pewno, ponieważ książka dostała dyplom honorowy za edycję. Jestem pełen podziwu dla lokalnych drukarzy, bo wydawało się, że to jest zadanie któremu może podołać jakaś drukarnia krakowska czy warszawska. To wspaniałe osiągnięcie sztuki edytorskiej i drukarskiej. Nie jest to album. To typ książki, gdzie się publikuje bogato ilustrowaną eseistykę. Świetnie zrobili to Francuzi, w Polsce seria „A to Polska właśnie” Wydawnictwa Dolnośląskiego jest prekursorką tego typu edycji, ale nikt nie wydał tak monumentalnego dzieła, które zaczyna się w roku 1150 i liczy 1150 stron.

– *Podróż przez historię lubuskiego wina.*

– To jest w ogóle podróż nie tylko przez historię, ale przez wyobraźnię Europejczyka z tych stron Europy, korespondującego tą wyobraźnią, swoim kulturowym statusem, kondycją cywilizacyjną z całą Europą, ze Śródziemnomorzem, gdzie trwa kultura wina. Kultura wina ma swój zielonogórski, lubuski, północny skraj, najbardziej wysunięty w Europie na północ obszar winnic. Ma też swój pionowy wymiar, bo do pewnej wysokości również na stokach alpejskich uprawiane jest wino, tam gdzie wydawałoby się jest już na to zbyt zimno. Ta książka jest w gruncie rzeczy o duchu miejsca, poprzez wino jako pewne medium. To niebywałe literackie zadanie, jakie sobie postawił autor – zgromadzić za pomocą wszystkich totalnie dostępnych źródeł wiedzę na temat winiarstwa i wina, nie tylko zielonogórskiego wina ale i lubuskiego. Jednak tylko poeta mógł zrobić coś takiego. Na butelkach win, czasami, jeśli kto ambitny, jest kontretykieta, na której umieszcza się opis bukietu danego wina, co się nań składa, jakie smaki producent w tym winie proponuje. I oto w tej książce po jej części historiograficznej, która jest bardzo dobrze napisana – ja ją porównywałem do monografii Wrocławia „Mikrokosmos” Normana Daviesa, którą zamówił kiedyś prezydent tego miasta, i uważam, że Davies, gdyby

dostał takie zamówienie i się zdecydował, nie napisałby tego lepiej, gdyż po prostu wszystko to co zostało, co wiemy z archiwów, autor tutaj zebrał – Mirosław Kuleba dokonuje czegoś jeszcze innego. On postanowił nam sporządzić jakby kontretykiety win, które nie istnieją, które były w przeszłości. To jest osiemnaście esejów o winach, podzielonych według szczepów. W których on, metodą – nie wiem, kontemplacji, medytacji, jakiegoś czarodziejstwa, on to nazywa zresztą mistyką wina – proponuje nam opisy tego czym te wina były, czym smakowały, co się nań składało. To są oczywiście pewne hipotezy, ale nikt nie zrobił tego głębiej i lepiej. I robi to niezmiernie ciekawie, bo na przykład kiedy opisuje jakieś ciemne czerwone wino o tajemniczych smakach, to odkrywa tam woń spoconych ud młodych baletnic z Wiednia, które występowały w dziewiętnastym wieku w Zielonej Górze. Jego wyobraźnia podpowiada mu, że ten bukiet dołączył się do wina i na zawsze pozostał. Ja porównałem te eseje do esejów późnego Iwaszkiewicza, też krótkich, kiedy Iwaszkiewicz opisywał jabłka z sadów swojego dzieciństwa. Różnica jest taka, że Iwaszkiewicz te jabłka pamiętał, że to były dla niego rzeczy które miały zmysłowe walory, wonie, smaki, a tu pracowała wyobraźnia.

– *Jednocześnie książka nosi znamiona książki naukowej, ona zresztą startowała w kategorii Wawrzyn Naukowy i tam nie została dostrzeżona, a wygrała w dziedzinie literatury.*

– To jest bardzo ciekawy problem, o którym od lat dużo pisałem przy okazji prozy Teodora Parnickiego, czyli przekuwania historii w literaturę, jak to nazywał Parnicki. Nasze nauki historyczne są wciąż dziewiętnastowieczne, wciąż to jest metodologia wywodząca się z Oświecenia. Dawno to przekroczone we Francji, w szkole „Annales”, my tę szkołę znamy, tak pisze Jacques Le Goff, Jean Delumeau, Le Roy Ladurie, tak w Polsce pisał Bronisław Geremek, zresztą absolwent mojego liceum wschowskiego, tylko dużo wcześniej, tak pisze w ostatnich książkach profesor Janusz Tazbir. To zawsze ocenne, czy to jest dzieło popularnonaukowe, naukowe czy już literackie, ale na świecie dzisiaj to już nie jest antynomia, to jest walor. Dlatego sądzę, że metodologicznie to jest książka, która może środowisko historyków polskich nie zadowalać, to nie jest monografia, ale ja się zastanawiam czy jest w ogóle możliwa monografia wina, którego już nie ma, wina historycznego, w takim zamiarze totalnym jak u Mirosława Kuleby. Píše się dzisiaj historie dzieciństwa, historie różnych przedmiotów, historię tortur, gilotyny i tak dalej, i to są właśnie z tej szkoły francuskiej rzeczy pisane tak, że nasze nauki historyczne pewnie by ich nie uznały za naukowe. Ale wszystko przed nami, zobaczymy co się będzie działo z tymi naukami dalej.



* Fragmenty wywiadu udzielonego przez Sergiusza Sternę-Wachowiaka 28 lutego 2014 roku Agnieszce Hałas, autorce programu „Powiększenie” w RTV Lubuska. Tytuł materiału został nadany przez redakcję „WZ”.

Mariusz Kapczyński*

ENOGRAPHIA THALLORIS

Na polskim rynku wydawniczym ukazała się niedawno książka niezwykła. Monumentalne dzieło Mirosława Kuleby, pt. „Enographia Thalloris”. Poświęcone jest ono historii zielonogórskiego wina i winiaku od czasów najdawniejszych do współczesności. Książka jest efektem wieloletnich badań, skrupulatnie gromadzonej wiedzy, współpracy z wieloma doświadczonymi autorami związanymi z zielonogórskim winem oraz przemysłem winiarskim i spirytusowym.

Ilość zgromadzonych w „Enographii...” informacji, materiałów, zdjęć, reprintów i źródeł jest wręcz przytłaczająca. Nie licząc, że uda się Wam to dzieło zabrać na wakacje... to potężna, ważąca 8 kilogramów książka! Ale jakże słodki jest ciężar tej wiedzy. Wystarczy spojrzeć na liczby: 1152 stron, format 22,5 x 32,0 cm, 3340 ilustracji (w zilustrowaniu wydawnictwa wzięli udział wybitni artyści i fotograficy).

Autorzy wykonali gigantyczną pracę, musieli na pewno przekopywać się przez tony archiwów. W książce wiele treści poświęcono zagadnieniom historycznym, opisującym siedem wieków produkcji wina w Zielonej Górze oraz udział wina w kulturze materialnej i duchowej regionu. Są materiały poświęcone chronologii i rozwojowi zielonogórskiego winiarstwa, produkcji tamtejszej branży winiarskiej i spirytusowej do i po 1945 roku. Znajdziemy też teksty poświęcone procesom technologicznym produkcji wódek w Lubuskiej Wytwórni Wódek Gatunkowych „Polmos” w Zielonej Górze oraz wiele, wiele innych treści.

„Enographia Thalloris” to prawdziwy rzadki ptak i edytorskie wydarzenie. Nie przypominam sobie, by którykolwiek region winiarski mógł pochwalić się tak szerokim i wyczerpującym opracowaniem. Co ciekawe, z uwagi na duże koszty przygotowania nie przewiduje się wznowienia tej pozycji [...].

* Mariusz Kapczyński - dziennikarz, krytyk winiarski, redaktor naczelny serwisu internetowego poświęconego winu - Vinisfera.pl, członek Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. Tekst zamieszczony w piśmie „Rynki Alkoholowe” nr 12/2013.

Wojciech Gogoliński

JAK IM SIĘ CHCIAŁO?*

To niezbyt wyszukany tytuł dla recenzji książkowej, niemniej dla mnie najlepiej oddaje to, co mam na myśli, trzymając przed oczyma od jakiegoś czasu wolumin Enographia Thalloris, opasłej książki opisującej dzieje zielonogórskiego winiarstwa na przestrzeni ponad ośmiuset lat. W 1850 roku miasto świętowało swoje winiarskie siedemsetlecie. To więcej niż Kraków posiada prawa miejskie.

Są dzieła, na które się czeka, wie się, że powstają, że prowadzi się dociekania i badania. Autorzy tego woluminu – jak zwykle – działali z ukrycia. Zapewne była grupa wtajemniczonych, ale do nich nie należałem. Książka spadła na mnie nagle, z wielkim hukiem – i dobrze, że to stwierdzenie to przenośnia, bo ośmiokilowy

wolumin roztrzaskałby każdemu głowę. Ponad tysiąc stron wielkiego formatu na kredowym papierze, jeszcze więcej zdjęć, ilustracji, grafik, starych widokówek, etykiet, starych reklam, ogłoszeń, pożółkłych dokumentów. Czyta się to przekazem tekstowym, ale na równi (przynajmniej ja) również oczyma.

Książka jest tematycznie tak ogromna, że brakuje chyba tylko działu „Sport i wino w Zielonej Górze”, bo inne wszystko jest. Oto świetnie udokumentowana historia, działy kultury materialnej, artystycznej, mistycznej i w ogóle wszelkie sprawy i dziedziny, które można z winem powiązać, choć nawet czasem nie zdajemy sobie z tego sprawy. Ale, by to wszystko uporządkować – w środku znajdziemy wielki rozdział chronologiczny (co bardzo lubię), który począwszy od roku 1150, czyli od przybycia niderlandzkich osadników z winnymi łożami, dokumentuje każdy szczegół winnego życia miasta.

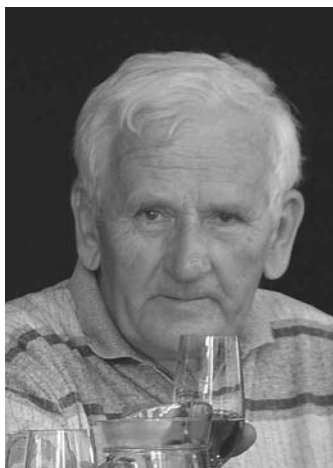
Ale jeszcze bardziej podoba mi się coś, co jest dla mnie oczywiste, czyli powiązanie wina z tym, co z niego można dalej zrobić, a więc winiakami. Autorzy poszli tu nawet znacznie (dokładnie – o dziesiątki stron) dalej – pokazali w formie słownikowej przemysł spirytusowy na lubuskiej ziemi przed 1945 rokiem i po nim. Ten dział najchętniej bym przekleił wprost do następnego wydania mojej Encyklopedii Alkoholi. Ale to, krótko mówiąc – marzenia ściętej głowy. W każdym razie tak szczegółowo wcześniej nie uczynił tego nikt w Polsce, nawet Jan Cieślak, spiritus movens polskiego, powojennego gorzelnictwa.

Choć autorem Enographii jest znany dziennikarz i reporter (także winiarz!) – Mirosław Kuleba, podaję to określenie w liczbie mnogiej. Dlaczego? Bo w księdze są działy, które dodali również inni specjaliści z wielu dziedzin. Nad całością przedsięwzięcia czuwał zaś logistycznie Przemysław Karwowski.

Znając autorów, spodziewam się, że także i teraz nie siedzą z założonymi rękami i za jakiś czas znów jako ostatni dowiem się, że szykują coś nowego, pewnie bardzo ciężkiego, następną książkę, choć przecież co miesiąc redagują i wydają „Winiarza Zielonogórskiego”. Ale trudno nawet mi sobie wyobrazić, co by to miało być, bo przecież zlustrowali już osobiście całą powierzchnię mieszkalną i podpiwniczenia Zielonej Góry oraz okolic na Ziemi Lubuskiej. Napisali byli już chyba absolutnie wszystko, a poza tem tytuły książek po polsku i łacinie także wykorzystali: Topografia Zielonej Góry (wyd. – 2010 r.) i Enographia Thalloris, więc choćby nawet o znalezienie nazwy dla następnego dzieła będzie bardzo trudno. Nieco dla zabawy wymyśliłem sobie, że autorzy pójść mogą wszakże śladami XVI-wiecznego zielonogórskiego teologa i uczonego, cytowanego we wstępie, który stworzył dzieło Index chronologicus opisujący dzieje świata naszego, od Stworzenia po czasy jemu współczesne. Wtedy dostalibyśmy pewnie do rąk trzydziestokilowy pięcioksiąg – od wejścia Noego na arkę po ostatnie winobranie w Zielonej Górze... Dlatego tem bardziej czekam niecierpliwie. Bo cokolwiek to będzie, czytanie będzie ucztą, jak teraz.

* Tekst opublikowany w piśmie „Czas Wina” nr 1/2014.





Karol Gajewski

CHARAKTERYSTYKA I ZNACZENIE NAWOZÓW ZALECANYCH DO STOSOWANIA NA WINNICY

Według prawa minimum sformułowanego przez Liebiga, niedobór choćby jednego składnika przyswajalnego przez rośliny w glebie ogranicza działanie innych, powodując niższą plonów do poziomu odpowiadającego zawartości składnika nawozowego będącego w minimum. Każdy składnik pokarmowy wpływa na pobieranie innego, może je stymulować lub hamować. Np. fosfor hamuje pobieranie cynku i miedzi. Miedź, wapń i żelazo ograniczają pobieranie manganu, natomiast magnez jest antagonistyczny w stosunku do potasu, a potas ogranicza bor. Potas działa synergicznie na mangan, fosfor uruchamia magnez, zaś magnez stymuluje związki azotu.

Azot glebowy znajduje się głównie w formie związków organicznych. Związki te zostają doprowadzone do gleby z obornikiem, kompostem, resztkami poźniwnymi czy szczątkami zwierzęcymi. Związki azotowe w tym materiale występują przede wszystkim w formie nieprzyswajalnej – białkowej. Pod wpływem mikroflory białka ulegają mineralizacji na związki amonowe, przyswajalne przez rośliny wyższe.

NAWOZY AZOTOWE

Saletra wapniowa – działa szybko. Azot występuje tu w formie łatwego do pobrania przez rośliny azotanu. Azotany charakteryzują się dobrą rozpuszczalnością w wodzie, przez co są szybko wymywane z gleby, szczególnie gdy gleby są ubogie w cząstki spławialne i próchnicę. Saletrą należy nawozić w mniejszych dawkach, kilkakrotnie podczas wegetacji, głównie – rozpoczynając od późnej wiosny.

Saletrzak jest to nawóz azotanowo-amonowy z domieszką węglanu wapnia. Ze względu na możliwość ulatniania się wolnego amoniaku, nawóz ten należy niezwłocznie po zastosowaniu przykryć.

Saletra amonowa. Działa na glebę lekko zakwaszająco. Po zastosowaniu należy przykryć, zwłaszcza na glebie zasadowej lub świeżo wapnowanej. Saletra amonowa może być mieszana przed rozsiewem z nawozami potasowymi i superfosfatem.

Mocznik. Działa zakwaszająco, stosowany jesienią lub wczesną wiosną. Przemiany hydrolityczne są szybsze w glebie wilgotnej i przy wyższych temperaturach.

Roczne zapotrzebowanie na azot winnicy owocującej wynosi 70-120 kg N na 1 ha (w przeliczeniu na czysty składnik), w zależności od zasobności gleby w ten składnik i uprawianej odmiany. Nawozy azotowe należy stosować najpóźniej do połowy czerwca. Na glebach cięższych można zastosować nawożenie jednorazowo. Na słabszych glebach dawki nawozów należy dzielić na 2 lub 3 raty ze względu na niebezpieczeństwo wypłukania. Niedobór azotu opóźnia dojrzewanie owoców, zmniejsza odporność roślin na choroby grzybowe, opóźnia drewnienie, co pogarsza wytrzymałość krzewu na mróz. Zbyt wysokie nawożenie azotowe opóźnia dojrzewanie owoców i przygotowanie się części wegetatywnej winorośli do przezimowania. Ponadto zbyt duża ilość azotu w glebie sprzyja rozwojowi chorób grzybowych.

NAWOZY POTASOWE

Winorośl pobiera w ciągu roku 100-120 kg potasu z 1 ha. Zawartość przyswajalnego potasu w zależności od typu gleby winna wynosić od 100-450 mg w 1 kg suchej masy gleby. Zawartość K w suchej masie liści winorośli winna wynosić 1,2-1,4%. Objawami niedoboru potasu jest żółknięcie oraz brązowienie brzegów liści i przestrzeni między nerwami, z tym że objawy te pojawiają się na liściach wierzchołkowych, czyli najmłodszych. Niedobór potasu osłabia wzrost winorośli, powoduje osypywanie się zawiązków, ponadto następuje spadek zawartości cukru w owocach.

Nawozy organiczne (obornik, gnojowica, gnojówka) zawierają około 0,5% K₂O.

Siarczan potasu jest nawozem fizjologicznie kwaśnym. Na glebach lekkich i zakwaszonych nie jest zalecany.

Sól potasowa. Winorośl jest odporna na obecność chloru w glebie, ale tylko w warunkach zasadowych (pH ponad 6,5)

Kamex. Zalecane jest stosowanie tego nawozu jesienią.

NAWOZY FOSFOROWE

Fosfor pobierany jest przez rośliny ze związków nieorganicznych i organicznych, przy czym pobieranie ze związków nieorganicznych jest szybsze. Przy pobieraniu P ze związków organicznych roślina musi uprzednio odszczepić z nich z pomocą swoich enzymów grupę fosforanową. Źródłem związków organicznych w glebie są głównie resztki poźniwne roślin, które ulegają stopniowej mineralizacji.

Zawartość w glebach przyswajalnego (rozpuszczalnego) fosforu winna wynosić około 0,1% (100 mg/kg s.m. gleby), w liściach winorośli optymalna zawartość P wynosi około 0,2%. Przy niedoborze fosforu liście zwijają się i nabierają ciemnej barwy.

Superfosfat potrójny granulowany. Nawóz obojętny fizjologicznie, można go stosować jesienią i podczas wegetacji.

Superfosfat potrójny granulowany borowany. Bor jest bardzo ważnym elementem dla winorośli. Niedobór boru objawia się przed kwitnieniem na młodych liściach. Najpierw są jasnożółte plamy o niewyraźnych konturach. Potem liście częściowo czerwienieją. Młode liście są małe, między nerwami pomarszczone. Występuje słaby wzrost latorośli.

NAWOZY WAPNIOWE

Wapń jest makroelementem oraz regulatorem odczynu glebowego. Optymalna wartość pH dla winorośli wynosi 6,5-7,2. Zawartość Ca w glebie winna mieścić się w granicach 1,5-2,5%, natomiast w liściach 2,5-3,5% Ca. Silny niedobór wapnia w glebie powoduje jej zakwaszenie. Zjawisko to objawia się wystąpieniem zacerwienia brzegów liści. Naraża to młode rośliny na zatrucie miedzią lub glinem oraz wystąpieniem niedoboru boru i magnezu. Nadmiar Ca w glebie powoduje niedobór potasu, magnezu i żelaza. Niedobór żelaza powoduje chlorozę wierzchołków młodych liści.

Nawóz wapniowo-tlenkowy. Nadaje się on na gleby ciężkie i średnie. Stosować pod głęboką orkę. Nie należy go mieszać z innymi nawozami NPK.

Nawóz wapniowo-węglanowy. Działa łagodnie i powoli. Nadaje się na gleby lekkie.

Karol Gajewski

ZNACZENIE MIKROELEMENTÓW W NAWOŻENIU WINNICY

Badania naukowe ostatnich kilkudziesięciu lat zwróciły uwagę na znaczenie mikroelementów w produkcji roślinnej, zwierzęcej i dla zdrowia ludzi. Mikroelementy można podzielić na dwie grupy:

1. Niezbędne dla rozwoju i wzrostu roślin.
2. Niezbędne dla zdrowia zwierząt i ludzi.

Mikroelementy (pierwiastki śladowe) są składnikami enzymów oraz niektórych witamin i hormonów. Odgrywają ważną rolę w przemianie materii organizmów żywych. Niedobór bądź nadmiar wywołują różne zaburzenia w funkcjonowaniu organizmów. Mikroelementy w odróżnieniu od makroelementów zarówno w glebie, wodzie i roślinach występują w niewielkich ilościach, tzw. śladowych. Zawartość ich zatem określa się nie w procentach, ale w ppm (part per million) lub w mikrogramach na gram lub w mg/kg.

Dla właściwego funkcjonowania (wegetacji, wzrostu i rozwoju roślin) niezbędnymi pierwiastkami są metale: miedź, mangan, molibden, cynk oraz niemetaliczny bor. Niezbędnymi mikroelementami dla zwierząt są: żelazo, miedź, kobalt, cynk, mangan, molibden, żelazo i jod. Ostatnio zwraca się uwagę na znaczenie takich pierwiastków lub ich związków jak: selen, nikiel, brom, srebro i inne. W agrotechnice w miarę wzrostu nawożenia mineralnego gleby wzrasta znaczenie pierwiastków śladowych, gdyż przy większym nawożeniu wzrasta plon i są skutecznie wyczerpywane pierwiastki śladowe. Gleba jest głównym źródłem składników mineralnych dla roślin, pośrednio dla zwierząt i ludzi, zawartość ich w glebie zależy od składu skały macierzystej oraz sposobu użytkowania gruntu. (tab. 1).

Trafną metodą określenia ilości zapotrzebowania na mikroelementy do prawidłowego rozwoju winorośli jest metoda analiz laboratoryjnych liści (tab. 2).

Inną metodą jest ocena wizualna stanu wegetacji winnicy. Metoda ta daje doświadczonemu obserwatorowi szybką informację o występowaniu zaburzeń w proporcji składników odżywczych lub warunków rozwoju winorośli. Niedoskonałością w wyżej wymienionych metodach oceny niedoborów lub nadmiarów pierwiastków śladowych na winnicy jest to, że rezultat stanu niedoborów można uzupełnić dopiero na następny rok wegetacyjny. Niedobór boru na liściach winorośli objawia się ich żółknięciem przed okresem kwitnienia rośliny. Symptodem nadmiaru nawożenia borem jest zwijanie się liści w formie parasola oraz nadmierny rozwój pędów wtórnych.

Generalnie w glebach piaszczystych występuje niedobór magnezu. Według wskazań Vanka (tab. 3) zawartość tego tak potrzebnego do wegetacji roślin elementu i uzyskania pełnowartościowego owocu powinna mieć w liściach stężenie od 0,25% do 0,50% MgO. Sporadycznie na niektórych gatunkach gleb może wystąpić niedobór żelaza, co objawia się tzw. chlorotycznym (żółtym) przebarwieniem liści, które potem brunatnieją i zasychają. Niedobór pierwiastków śladowych w glebach można uzupełnić nawozami mineralnymi (tab. 4) lub solami technicznymi (tab. 5).

Pewne znaczenie ma również opryskiwanie preparatami na bazie miedzi lub cynku podczas zwalczania chorób grzybowych na winnicy. Należy zaznaczyć iż **nawożenie dolistne jest skuteczniejsze w porównaniu z nawożeniem doglebowym.**

W celu uzyskania obiektywnego obrazu zasobności gleb w poszczególne składniki mineralne należy kompleksowo

wykonać analizę gleby, oznaczenie zasobności mikroelementów w liściach winorośli oraz prowadzić systematyczną obserwację makroskopową liści. Niedobór lub nadmiar pierwiastków śladowych w glebie nie tylko zaburza wegetację roślin, ale również obniża jakość jagód oraz wysokość zbioru.

Na efektywność działania w glebie mikroelementów mają bezpośredni wpływ następujące czynniki:

- odczyn,
- wilgotność,
- zawartość próchnicy,
- aktywność drobnoustrojów,
- dostępność tlenu,
- zasobność w makroskładniki (N, P, K, Ca, MgS),
- agrotechnika.

Tab. 1. Średnia zawartość pierwiastków śladowych i żelaza (mg/kg) w gatunkowych grupach gleb Polski wg Kabaty-Pendias - 1996

Pierwiastek	Grupa gatunkowa gleb		
	lekkie	średnie	ciężkie
Miedź	7,2-10,4	11,8-13,2	18,5-20,3
Cynk	32,5-41,7	51,5-59,7	79,5-91,0
Żelazo (%)	0,5-0,6	1,1-1,2	1,9-2,0
Molibden	1,1-1,2	1,3-1,4	1,4-2,0
Mangan	205-254	368-399	574-640
Bor	10-20	20-40	40-50

Tab. 2. Średnia procentowa zawartość pierwiastków śladowych oraz Mg i Fe w suchej masie liści winorośli wg Vanka G.

Pierwiastek	Stężenie %				
	Silny niedobór	Niedobór	Zawartość optymalna	Nadmiar	Wyraźny nadmiar
Magnez	<0,1	0,1-0,25	0,25-0,5	0,5-1,0	>1,0
Żelazo	<1,0	>1,0	2,0	>10	>10
Bor	0,0015	0,0015-0,0025	0,0025-0,0040	0,004-0,03	>0,03
Mangan	<0,001	0,001-0,003	0,003-0,03	0,003-0,01	>0,1
Cynk	0,0015	0,0015-0,0025	0,0025-0,006	0,006-0,2	>0,2
Miedź				0,0022-0,004	>0,4
Molibden	0,000005	0,000005-0,000015	0,000015-0,00003	0,00003-0,0003	>0,0003

Tab. 3. Zawartość mikroelementów w 1 tonie nawozów organicznych - w gramach

Rodzaj nawozu	B	Cu	Mn	Mo	Zn
Obornik	4,9	5,2	40	0,20	24
Gnojownica (10% s.m.)	3,6	3,7	31	0,17	19
Słoma rzepaku	12,2	3,1	31	0,18	15
Słoma zbóż	5,6	3,0	30	0,14	17
Torf niski (suchy)	22,0	18,0	265	1,80	30

**Sprzedam konstrukcję szpalerów na powierzchnię około 2 ha, opryskiwacz turbinowy Myers 600 l, zabytkowe beczki z wytwórni Raetscha.
Winnica Solera w Kijach, tel. 606 311 564**

Tab. 4. Zawartość mikroelementów w 1 tonie nawozów mineralnych w gramach

Rodzaj nawozu	B	Cu	Mn	Mo	Zn
Saletrzak	-	22	24	-	15
Siarczan amonu	6	2	6	-	-
Superfosfat pojedynczy	11	44	11	-	150
Sól potasowa	14	3	8	-	3
Siarczan potasu	4	4	6	-	2
Nawozy wapniowe	4	3	330	1	31

Tab. 5. Zawartość mikroelementów w solach technicznych stosowanych jako mikronawozy

Mikronawóz	Nazwa związku	Wzór chemiczny	% zawartość mikroelementu
Bor	Boraks	$\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$	11,34
Miedź	Siarczan miedzi	$\text{CuSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$	25,45
Mangan	Siarczan magnezu	$\text{MnSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$	22,78
Cynk	Siarczan cynku	$\text{ZnSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$	22,73
Molibden	Molibdenian sodu	$\text{Na}_2\text{MoO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$	39,66
Molibden	Molibdenian amonu	$(\text{NH}_4)_2\text{MoO}_4 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$	65,34

Renata Wiśniewska

SZKIEŁKO I CZUCIE

Laboratorium winiarskie Gresser (Laboratoire Gresser Oenologie) położone jest w sercu alzackich winnic w miejscowości Andlau, około 40 km od Strasburga. Zostało założone w 1980 roku przez Christiana Gressera, a obecnie prowadzi je wraz z nim jego syn Stephan Gresser. W laboratorium pracują eksperci z dziedziny agrotechniki winorośli oraz enologii, którzy w swojej pracy korzystają z najnowszych osiągnięć w dziedzinie uprawy oraz technik analitycznych. Działalność laboratorium opiera się na indywidualnej współpracy z winiarzami i wzajemnym zaufaniu, tak aby wiedza, doświadczenie i praktyka służyły wyprodukowaniu jak najlepszego wina. Każda winnica i wino traktowane są indywidualnie, pracownicy znają drogę, którą musi pokonać winiarz aby powstało dobre wino, sami w tej drodze uczestniczą. Wiedzą jaka pogoda towarzyszy krzewom, jak odżywione są rośliny, jak pielęgnowane, jak zbierane są owoce, jak przebiega winifikacja, jak przechowywane będzie wino. Winiarze, którzy

współpracują z laboratorium zgadzają się na pełen monitoring uprawy i produkcji wina oraz korzystają z pomocy ekspertów z określonych dziedzin. Zarówno winiarzom jak i pracownikom laboratorium przyświeca myśl o tworzeniu prawdziwego, dobrej jakości wina w przyjaznym środowisku.

Rok 2013 nie był szczególnie dobry dla uzyskania winogron o właściwych parametrach, szczególnie kwasowości. Problem ten dotyczył wielu regionów europejskich, m.in. Alzacji. Zarówno tam jak i w Polsce dozwolone jest odkwaszanie wina, zabieg ten u nas należy wcześniej zgłosić do WIJHARS. Odmiany, które uprawiamy w naszej winnicy Saint Vincent w Borowie Wielkim, to odmiany typowo alzackie, sprowadzone ze szkółki w Alzacji, a są to Riesling, Muscat Ottonel, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir i nowszy Regent. Wybór ten podyktowany był zbliżonymi warunkami klimatycznymi oraz podparty wielowiekową tradycją uprawy tych odmian w rejonie Zielonej Góry. Produkcując wino, nawiązaliśmy współpracę z Laboratorium Gresser, które mimo dużej odległości od nas oferuje nam swoje usługi i jest bardzo zainteresowane winem z Polski.

Analiza wykonana przez alzackie laboratorium wykazała, że nasze wino z Rieslinga ma zbyt dużą kwasowość. Celem mojej wizyty w Starsburgu było zapoznanie się z metodami odkwaszania wina (*desacidification*) opracowanymi przez to właśnie laboratorium.

Aby wybrać właściwą metodę odkwaszenia wina trzeba znać strukturę ilościową kwasów, głównie proporcje kwasu jabłkowego do winowego i pozostałych. Kwasowość całkowita naszego rieslinga z 2013 roku, to 13 g/l w przeliczeniu na kwas winowy. Analiza ilościowa wykazała zawartość 50% kwasu jabłkowego, 25% kwasu winowego, 25% pozostałych kwasów. Najlepszym sposobem na odkwaszenie takiego wina jest metoda podwójnej soli, w której to prawie całkowicie odkwasza się około 30% wina, a potem miesza je z pozostałą nieodkwaszoną częścią. W wyniku reakcji chemicznych wytrąca się podwójna sól (kwasu winowego i jabłkowego). W ten sposób w niewielkim stopniu narusza się proporcje kwasów, które w dużym stopniu decydują o subtelnych wrażeniach kwasowości, o harmonii wina.

Oprócz parametrów niezwykle ważne są nasze odczucia smakowe. Jak znaleźć odpowiednią dla podniebienia kwasowość? Jest to przyjemne zajęcie polegające na dodawaniu określonych porcji odkwaszonego wina do wina, które będziemy odkwaszać. Próbujemy i szukamy optymalnej kwasowości, dopasowanej do pozostałych składników wina tak, aby móc powiedzieć: tak, to mi smakuje! Konkludując, nie tylko terroir i techniką budujemy dobre wino, ważne są nasze zmysły, rozmowy o winie, spacer po winnicy, otwarty umysł i serce, które podpowiadają jakie kroki mamy uczynić, aby w kielichu znalazło się to, co nazywamy napojem bogów.

Wyjątkowe masaże i zabiegi pielęgnacyjno - relaksacyjne oparte o wyciągi z winorośli i roślin leczniczych

Profesjonalne masaże lecznicze

Niepowtarzalny klimat łączący światową winoterapię z lubuskim winiarstwem

TheraVINE
STELLEBRÜCK
autoryzowany salon

ZIELONA GÓRA ul. Drzewna 15
tel. 603 813 888 tel. 602 747 064

SULECHÓW ul. Licealna 10B
tel. 507 18 22 89 tel. 602 747 064

WWW: VITISMED.PL



WINNE SPA

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA DLA WIN GRONOWYCH (6)

Dalszy ciąg z nr. 51 Winiarza

Rozdział II

Leżakowanie i pielęgnacja win (cd)

B. Zdejmowanie win z osadu

1. Cel zdejmowania win z osadu

Ściąganie win z osadów, polegające na oddzieleniu wina klarownego od wydzielonych przez nie osadów i drożdży – jest warunkiem prawidłowego rozwoju win w fazie kształcenia się i dojrzewania oraz uchronienia tych win przed wadami i chorobami.

Wino przeznaczone do ściągnięcia z osadu powinno być przed przelewem zbadane na obecność szkodliwej mikroflory. W wypadku stwierdzenia w winie szkodliwych drobnoustrojów – wino równocześnie z przelewaniem poddać filtracji przez płyty odkażające.

Wino w czasie leżakowania, a szczególnie w okresie formowania się wydziela substancje białkowe, pektynowe, winiany oraz inne związki chemiczne, które wraz z drożdżami osiadają na dnie beczki tworząc osad. W procesie tych przemian, wino oczyszcza się tzn. staje się klarownym, z wyjątkiem win znajdujących się w fazie lekkiej fermentacji, które nie uzyskują pełnej klarowności. Pozostawienie leżakujących win na osadach, a szczególnie drożdżach wstrzymuje prawidłowy rozwój wina, jest bezpośrednim powodem powstawania wad w winie (przykryj goryczki, nieprzyjemnego fuzlowego zapachu i posmaku drożdży) i chorób wina (zakażenia win bakteriami octowymi, mlekowo-manitowymi).

Samo nawietrzanie wina przy ściąganiu z osadu uwalnia wina młode (a szczególnie fermentujące) od dwutlenku węgla, zapachu drożdży i innych obcych zapachów, oraz wpływa dodatnio na dalszy rozwój wina (absorpcja tlenu). Nawietrzanie przy ściąganiu z osadów win starszych, wolnych od nadmiaru ciał białkowych, pektynowych, winiaków, dwutlenku węgla, o ustabilizowanej klarowności, wykształconych – jest szkodliwe.

2. Terminy ściągania wina

Ilość i terminy ściągania win z osadów są uzależnione od typu, składu chemicznego oraz temperatury wina. Wina o dużej zawartości ekstraktu, związków białkowych, garbnikowych, metali ciężkich wymagają w zasadzie większej ilości ściągania.

Pierwszego ściągnięcia z osadów wina należy dokonać najdalej po 6 tygodniach, licząc od terminu przyjęcia wina z importu i zapiwniczenia.

Ściągnięcia wina z osadów należy dokonać w wyżej podanym terminie, nawet w wypadkach stwierdzenia niedostatecznej klarowności wina.

Drugie ściąganie win z osadów powinno nastąpić po 2,5 - 4 miesiące od pierwszego ściągania. Przy drugim ściąganiu z osadów, wino powinno posiadać pełną klarowność w wyniku osadzania się pozostałych związków białkowych, garbników itp.

W wypadku stwierdzenia niedostatecznej klarowności wina przy drugim ściąganiu z osadów w drodze badań chemicznych i mikrobiologicznych należy ustalić przyczynę niedostatecznego sklarowania się wina.

W wypadku stwierdzenia:

1) szkodliwej dla wina mikroflory, należy wino zasiarkować

w granicach 40 - 50 mg SO₂, a następnie przefiltrować przez płyty odkażające,

2) nadmiaru substancji białkowych, garbnikowych i metali ciężkich wino należy poddać zabiegowi klarowania środkami klarującymi.

Trzeciego ściągania z osadu należy dokonać po 4-6 miesiącach. Przy starszych winach (2 - 2½-letnich) należy się ograniczyć (z wyjątkiem win źle klarujących się) do dwukrotnego przelewania. Dalsze prace związane z klarowaniem win starszych roczników, powinny być dokonywane przez filtrację bez dostępu powietrza.

3. Ściąganie win z osadu z dostępem powietrza

Przy ściąganiu win młodych z osadów, a szczególnie win przechodzących wtórną fermentację i posiadających wady zapachowe – przy przelewie nawietrza się w sposób następujący:

a) obok kufy względnie beczki z winem przeznaczonym do przelewu ustawia się kadź otwartą o pojemności od 400-700 ltr. Do kranu kufy, umieszczonego we włazie (od 10-15 cm od dna beczki) dołącza się krótki wąż, którego koniec wkłada się do podstawionej kadzi,

b) przy beczkach nie posiadających kranów ani otworów odpływowych jeden koniec węża długości ca 2,5 do 3 m wprowadza się przez otwór szpuntowy do wina w beczce. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby przez zbyt głębokie zanurzenie tzn. koniec węża zanurzony w winie powinien być oddalony o 15 - 20 cm od dna beczki. Drugi koniec tego węża wkłada się do stojącej kadzi, do której doprowadza się również koniec ssącego węża.

Do uprzednio sprawdzonej, czystej i zasiarkowanej, pustej beczki wprowadza się przez otwór szpuntowy końcówkę węża wylotowego od pompy zaopatrzoną w końcówkę metalową tzw. sztycę.

Po sprawdzeniu szczelności łączy węży, sprawdza się działanie pompy – po czym otwiera się kran kufy lub przez zassanie węża zanurzonego w winie stacza się wino do stojącej kadzi. Po napełnieniu winem 1/3 poj. kadzi – puszcza się w ruch pompę przetokową.

W celu pełniejszego nawietrzenia wina przy staczaniu z beczki do kadzi otwartej, ustawia się pochyło w kadzi deskę z wcięciami (bruzdami) o szerokości 1 - 1½ cm. Wino zciekając po pochylni nawietrza się, po czym łączy się z pozostałą ilością wina w kadzi.

Przy staczaniu wina do kadzi należy zwrócić uwagę głównie na stan wina w kadzi w stosunku do zdolności przetokowej pompy w celu niedopuszczenia do strat przelania i rozlewu wina.

4. Ściąganie win bez dostępu powietrza

Dokonyje się w sposób podany powyżej z tą różnicą, że wino z beczek składowych nie jest staczane do otwartej kadzi, lecz bezpośrednio pompowane z jednego naczynia składowego do drugiego przez zamontowanie węża ssącego bezpośrednio do kranu beczki. Przy beczkach nie posiadających kranów zaworowych zanurza się końcówkę węża ssącego tzw. hebra w winie przez otwór szpuntowy beczki. Przy tym sposobie przelewania należy zwrócić szczególną uwagę na głębokość zanurzenia hebra (30 - 40 cm od dna beczki), aby przy ssaniu wina przez pompę nie naruszyć osadu z dna beczki. Z tych samych powodów do ściągania win z osadu nie należy używać pomp o dużej mocy.

Pozostające na dnie beczek osady po ściąganiu wina klarownego, zlewa się do naczyń składowych lub w balony. Zlane do beczki lub balonów osady poddaje się dalszemu klarowaniu przez:

- strącanie osadu przy pomocy środków klarujących,
- przefiltrowanie osadów za pomocą filtrów opadowych.

Opracowanie: *Zofia Maziarz*

Wawrzyn Lubuski

ZA WALORY EDYTORSKIE



Enographia Thalloris

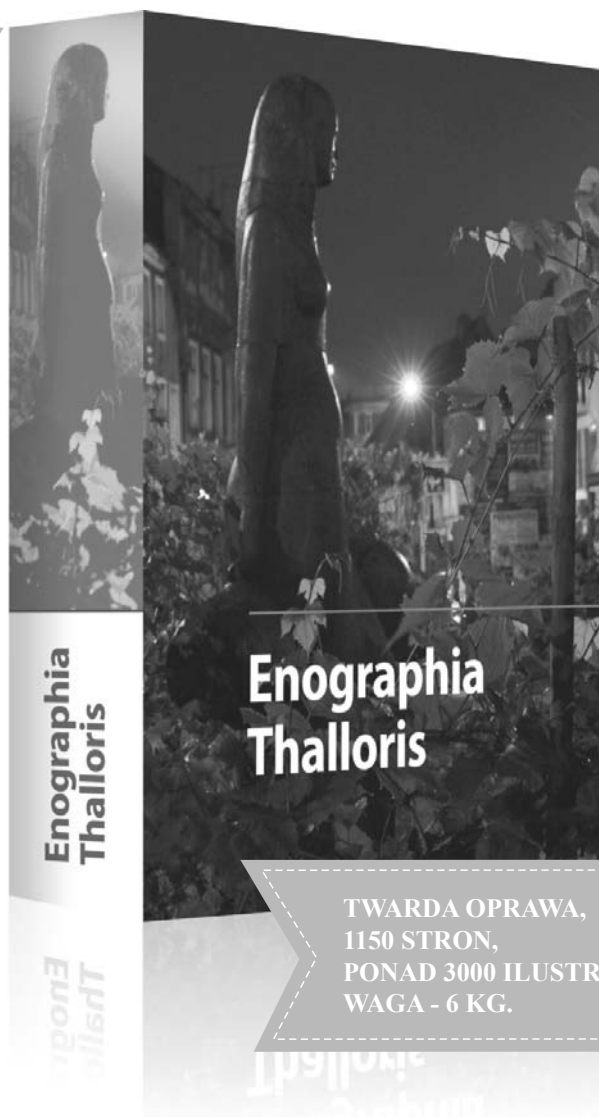
z drukarni

Ligatura[®]
TRADYCJA + TECHNOLOGIA

Fragment laudacji wygłoszonej podczas wręczania nagród Lubuskiego Wawrzynu Literackiego

„ W dziedzinie edytorskiej (...) książka dostała dyplom honorowy za edycję. Jestem pełen podziwu dla lokalnych drukarzy, bo wydawało się, że to jest zadanie któremu może podołać jakaś drukarnia krakowska czy warszawska. To wspaniałe osiągnięcie sztuki edytorskiej i drukarskiej.

Sergiusz Sterna-Wachowiak – poeta, pisarz, krytyk literacki, prezes Stowarzyszenia Pisarzy Polskich, przewodniczący jury Lubuskiego Wawrzynu Literackiego. Laudacja została wygłoszona 28 lutego 2014r. na uroczystości w Wojewódzkiej i Miejskiej Bibliotece Publicznej im. C. Norwida w Zielonej Górze.



Enographia
Thalloris

TWARDA OPRAWA,
1150 STRON,
PONAD 3000 ILUSTRACJI,
WAGA - 6 KG.

SENSACJA na polskim rynku edytorskim ze względu na swój zakres i rozmach.



Zapraszamy do zapoznania się z ofertą naszej drukarni:

Ligatura[®]
TRADYCJA + TECHNOLOGIA

65-119 Zielona Góra, ul. Sulechowska 4a
tel. 68 455 69 31, drukarnia@ligatura.com.pl
www.ligatura.com.pl