

winiarz

ZIEŁONOGORSKI

PISMO PLANTATORÓW WINOROŚLI I PRODUCENTÓW WINA · NR 10 · KWIECIEŃ 2006

Winiarze wśród rolników

7 marca przebywał w wizytę w Gorzowie Wlkp. wiceminister rolnictwa i rozwoju wsi Krzysztof Ardanowski, który spotkał się z przedstawicielami Lubuskiego Forum Rolniczego, związkami i organizacjami rolniczymi oraz rolnikami. W debacie wzięli udział przedstawiciele zarządu OSPWiPW, prezes Roman Grad i sekretarz Przemysław Karwowski.

Karnawał w „Zajeździe Pocztownym”

24 lutego zielonogórcy winiarze zorganizowali w odrestaurowanym „Zajeździe Pocztownym” zabawę karnawałową. Kosztowano win państwa Lewandowskich z winnicy na „Leśnej Polanie”, państwa Kowalewskich i Koziańskich z Winnicy „Kinga”, państwa Gradów z Winnicy „Julia” i miódów pana Marka Senatora. Przy degustacji asystował producent miodu pszczelego z podzielonogórczej Świdnicy, Marcin Nocoń.

Dyskusja na Forum

25 lutego w „Zajeździe Pocztownym” w Zielonej Górze odbyło się Forum Winiarskie. W spotkaniu, które zrealizowano przy pomocy finansowej Miasta Zielona Góra, wzięła udział prezydent miasta pani Bożena Ronowicz. Oprócz członków obu stowarzyszeń, mieszkańców miasta na czele ze Zdzisławem Piotrowskim-Starórkowym Szambelanem, gościliśmy przedstawicieli Winnicy Miękinia, Sabinę Połońską i Grzegorza Nowakowskiego oraz Łukasza Chrostowskiego z Winnicy Pałac Mierzęcin.

Na klasztornej winnicy

W weekend 18-19 marca w winnicy Stowarzyszenia Winiarzy z Ostritz, położonej na wzgórzu klasztoru St. Marienthal nad Nysą Łużycką, odbyło się spotkanie polskich i niemieckich winiarzy. Pierwszego dnia na winnicy odbyło się praktyczne szkolenie w zakresie cięcia zimowego i prowadzenia krzewów. W dniu kolejnym zapoznano się z gospodarstwem piwnicznym winiarzy z Ostritz. Uczestnicy otrzymali pamiątkowe dyplomy.

Winiarze w internecie

Od 6 grudnia działa internetowa strona zielonogórczych winiarzy. Zainteresowanych zaprasza-my na: www.winiarze.zgora.pl. W Archiwum zgromadzono wszystkie wydania „Winiarza Zielonogórczego”, a zdjęcia z ciekawych wydarzeń i okolicznych winnic zaprezentowano w galeriach. Przez trzy miesiące stronę odwiedziło ponad 21 tysięcy internautów.

V Targi Winiarskie

13 maja w godzinach od 10 do 16 przed zielonogórczą „Palmiarnią” odbędzie się V Zielonogórcze Targowisko Winiarskie. Impreza ma służyć prezentacji i sprzedaży nie tylko winorośli, ale wszystkiego co związane jest z tematyką ich uprawy i wytwarzania wina. W czasie trwania targowiska odbędzie się forum dyskusyjne na temat: „Regionalne tradycje winiarskie, historia i dzień dzisiejszy”. Wezmą w nim udział goście ze Słowacji i Niemiec.



„Chrystus w prasie winiarskiej”, obraz ołtarzowy z kościoła Bożego Ciała (Corpus Christikirche) we Wrocławiu.

Mirosław Kuleba

Wino i chleb

Nie znamy imienia artysty, który namalował gotyckiego Chrystusa zgiętego pod drzewcem winiarskiej prasy. Nie podpisał swego dzieła, gdyż stworzył je dla większej chwały Bożej - nie własnej. Był zapewne synem śląskiej ziemi, krainy wiejskich kościołów o strzelistych wieżach, budowanych z kamienia polnego i darniowej rudy, warsztatów snycerskich rzeźbiących Piękne Madonny, żywej pamięci o świętej Jadwidze. Krainy winnic - bo tylko na takiej ziemi mogło powstać to naiwne, zdumiewająco dosłowne wyobrażenie transsubstancjacji, liturgicznej przemiany wina w krew Zbawiciela.

Miroslaw Kuleba

Wino i chleb

Dalszy ciąg ze str. 1

„Eucharystia narodziła się w wieczór Wielkiego Czwartku w kontekście wieczerzy paschalnej. Dlatego w jej strukturę wpisany jest sens uczy: „Bierzcie i jedzcie. Pijcie z niego wszyscy”.

Do kielicha, z prasy winiarskiej, cieknie krew-wino. „W niej Chrystus przedkłada nam na nowo ofiarę spełnioną raz na zawsze na Golgocie”, naucza papież-Polak w encyklice „Mane nobiscum, Domine”.

Pewnie każdy z nas, pochylający się dzisiaj nad winnym krzewem, badający z troską jego rany zadane przez tegoroczne srogie mrozy, jest świadomy odwiecznej wzniosłości pracy winiarza. Pośród wielkiego bogactwa pokarmów danych człowiekowi, tylko dwa: chleb i wino, dostąpiły uczestniczenia w świętości. Bowiem „kielich mszalny, napełniony winem, jest wstąpieniem w odwiecznie dokonującą się liturgię niebios - przypominał kardynał Joseph Ratzinger, zanim jeszcze został papieżem Benedyktem XVI. - Jest naszym uczestnictwem w „dziele Bożym”. I jest nim ów gotycki Chrystus Paschalny z ołtarza wrocławskiego kościoła, wpisany w drewniany kołowrót winiarskiej prasy, niezwykle przedstawienie eucharystii - punktu, w którym wieczność krzyżuje się z czasem.

Przemysław Karwowski

Szansa wsparcia winiarstwa

Na zaproszenie wojewody lubuskiego 7 marca przebywał z wizytą w Gorzowie Wlkp. wiceminister rolnictwa i rozwoju wsi Krzysztof Ardanowski. Po rozmowach z wojewodą Markiem Astem oraz wice wojewodą Ireneuszem Madejem minister spotkał się z przedstawicielami Lubuskiego Forum Rolniczego, związkami i organizacjami rolniczymi oraz rolnikami.

Do Gorzowa pojechali przedstawiciele zarządu OSPWiPW, prezes Roman Grad i sekretarz Przemysław Karwowski. Spotkanie w LUW dotyczyło programu działania MRiRW oraz zadań do realizacji w latach 2006-2009. Minister Ardanowski krótko i rzeczowo omówił bieżącą sytuację i stojące przed resortem problemy. Następnie odpowiadał na pytania z sali.

W ogólnej debacie zabrał głos Roman Grad, który zwrócił uwagę na potrzebę uznania uprawy winorośli i produkcji wina za działalność rolniczą oraz stworzenia w programach pomocowych dofinansowania odradzającego się winiarstwa. W odpowiedzi minister Ardanowski poinformował o możliwości korzystania z inwestycyjnych funduszy zakończony spotkaniem prezes OSPWiPW wręczył panu ministrowi pamiątki cyjne miasta Zielona Góra (w tym „Ampelografię Zielonej Góry” i ostatnie numery „Winiarza Zielono-górskiego”) oraz postulaty winiarzy dotyczące niezbędnych zmian w przepisach.

W odpowiedzi mini-
pomocowych. Na
i materiały promo-
„Winiarza Zieło-
Wskazaliśmy na

potrzebę zastosowanie uproszczonych procedur produkcji i sprzedaży wina z upraw własnych, zgłaszając pięć propozycji regulacji, które według środowisk winiarskich powinny być wprowadzone w pierwszej kolejności:

- Stworzenie wąskich programów finansowych wspierających rozwój winnic i produkcji wina z upraw własnych;
- Uznanie działalności polegającej na uprawie winorośli i wytwarzaniu wina gronowego z upraw własnej do 300 hektolitrow za działalność rolniczą, kwalifikującą się do ubezpieczenia w KRUS;
- Stworzenie złagodzonych przepisów sanitarnych oraz fiskalnych wobec działalności rolniczo-winiarskiej do poziomu produkcji 300 hektolitrow wina gronowego, wprowadzonego na rynek w danym roku winiarskim;
- W momencie przekroczenia limitu ustawowego 25 000 hektolitrow wina gronowego z upraw własnych, uznanie istniejących towarowych nasadzeń winorośli, zgodnych z ustawą o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, za mieszczące się w przyznanym Polsce limicie powierzchni winnic;
- Umożliwienie okazjonalnego obrotu winem gronowym regionalnym z upraw własnych członkom stowarzyszeń winiarskich w oparciu o każdorazową decyzję właściwego organu na zakup ograniczonej ilości znaków akcyzowych przez stowarzyszenia winiarskie.



Świąteczny numer „Winiarza” ozdabiają elementy architektoniczne z zielonogórskich budowli, związane z winoroślą i winem. Kto potrafi je zlokalizować?

Krzew winny (1)

żeby wiedzieć co hodują. Tymto właśnie prawdziwym amatorom zawdzięczamy, że możemy na pewno sadzić niektóre odmiany winorośli, nie narażając się na zawód i straty. Postaram się poniżej wyliczyć przynajmniej główne takie odmiany, a do nich doliczyć i te jeszcze, które z dobrym skutkiem uprawiamy w Ogrodzie Pomologicznym Warszawskim. Przy wyliczeniu tem, postępować będziemy według pory dojrzewania.

1. Madeleine blanche, Magdalena biała. Grona średniej wielkości, jagody zielone, niewielkie, dojrzewają stosownie do lata pomiędzy 10-tym a 20-tym sierpnia. Odmiana wyborna, bardzo płodna, zawiązująca owoc dobrze. Można ją hodować nawet pod odkrytym niebem, na południowej pochyłości lub też w formie sznurów, na kilka łokci odległości od płotu. Rozumie się, że w tym ostatnim razie dojrzewa nieco później. Ciąg krótko.

Niedawno wprowadzona do nas

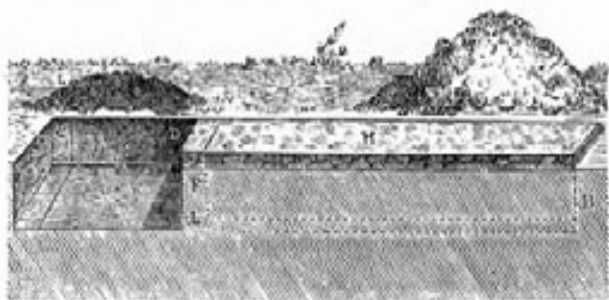
2. Madeleine Angevine, Magdalena Andegawenka, różni się od poprzedzającej bardzo cienkimi wiciami i barwą jagód różowawą; dojrzewa wcześniej, mianowicie w końcu lipca lub początku sierpnia. Płodność tej odmiany nie jest mi znaną. Ciąg krótko.

Madeleine noire, Magdalena czarna, dojrzewa w tej samej porze co M. biała, lecz grona ma mniejsze, ściślej i dwie pestki.

Hodować ją można chyba tylko dla wczesności i barwy jagód. Pod gołym niebem dojrzewa. Ciąg krótko.

3. Leipziger früher, Lipskie wczesne. Grona tak duże jak u M. białej, nieco luźniejsze; jagody zielone, wybornego smaku. Dojrzewa od połowy do końca sierpnia; bardzo powszechnie hodowane dla swych zalet; płodne, zawiązuje dobrze, pod gołym niebem dojrzewa. Ciąg krótko.

4. Malingre precoce, Wczesny Malinger. Tę ma nad Lipskiem wczesnym wyższość, że skórka jego jest delikatniejszą, a pestki jeszcze mniejsze. Zresztą zaleta taka staje się wadą, gdy chodzi o przesyłanie gron z miejsca na miejsce, bo do tego Malinger zupełnie się nie nadaje. Dojrzewa jednocześnie z poprzedzającym; pod gołym niebem dojrzewa także. Ciąg krótko.

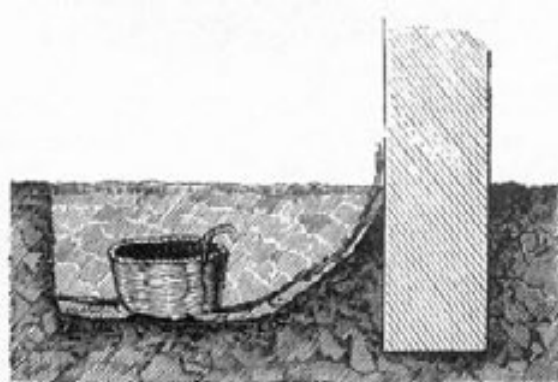


Regulówka

5. Muscat hâtif de Saumur, Muszkatel wczesny Somiurski, i

6. Muscat de la mi-août, Muszkatel półsierpniowy, grona mają i jagody średniej wielkości, ściśle, w skutek czego łatwo na krzaku gniją; barwy są zielonej, smaku wyraźnie muszkatowego, lecz nie przyjemnego, przytem bardzo słodkie. Dojrzewają w drugiej połowie sierpnia; zawiązują tak dobrze, że nawet w r. 1876, szczególnie dla winorośli nieprzyjaznym, dużo owoców wydały. Pod gołym niebem udają się, ale łatwo gniją, a przytem dojrzewają w takiej porze (połowa września), w której nie mogą znieść konkurencji z odmianami pod płotem dojrzewającymi. Ciąg obadwa długo.

7. Chasselas dyament, Dyament. Ze wszęch miar cenna odmiana, gdyby nie ta wada, że w nieprzyjazne lata mało zawiązuje owocu (coule). Grona i jagody duże, te ostatnie barwy najprzód zielonej, potem złotawo-żółtej, przedziwnego, słodkiego smaku; skórka na nich cienka, pestka mała i zwykle tylko jedna. Dojrzewa stosownie do roku, czasami w ostatnich dniach sierpnia, zwykle dopiero około 10-20 września; lecz jeżeli tylko zawiąże, dojrzewa zawsze. Zeby zapewnić zawiązanie owocu, należy dawać koniecznie nad tą odmianą daszki na czas kwitnienia. Dyament do hodowli pod gołym niebem jest nieprzydatny, bo mało bardzo owocu zawiązuje. Ciąg krótko.

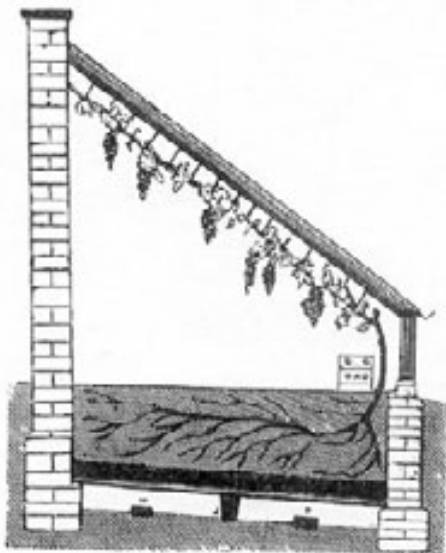


Rozmnażanie winorośli przez „sadzenie z naginaniem”

8. Chasselas Vibert, Szasla Wibert. Znakomita odmiana, wypróbowanej u nas od lat kilkunastu dobroci, z każdym dniem zyskuje coraz większy rozgłos. Grona duże, luźne, jagody więcej niż średnie, zielone, wybornego smaku. Wprost przeciwnie jak Dyament, Wibert plonuje nawet w najnieprzyjaźniejsze lata i to bardzo obficie. Dojrzewa mniej więcej w początku września, niekiedy trochę wcześniej. Próbowano trzymać go na odkrytym powietrzu; próby wypadły, jak dotąd, wcale pomyślnie. Przed wieloma innymi dojrzewającymi o tej porze, Wibert zasługuje na pierwszeństwo z powodu wybornego smaku, płodności i corocznego dojrzewania, ustępuje jednak przed Złotem szasla. Ciąg krótko.

9. Chasselas hâtif, Wczesne szasla. Prawdopodobnie jestto odmiana Złotego szasla, o tydzień lub dziesięć dni wcześniej dojrzewająca. Też same co i ono posiada zalety. Ciąg krótko.

10. Chasselas blanc, Białe szasla, u nas bardzo rozpowszechnione, niewątpliwie jest także pododmianą Złotego szasla, lecz nie przyjmującą od słońca żółtawego zabarwienia. Hodowane od kilku dziesiątków lat w okolicach Warszawy, okazało się płodnym, zdrowym, wybornym w smaku i dojrzewającym corocznie. Dojrzewa w ciągu września. Ciąg krótko.



Uprawa winorośli w szklarni na sposób angielski

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

Bożena Ronowicz, dając kolejny dowód dużej dbałości o odradzanie tradycji winiarskich. Oprócz członków obu stowarzyszeń, mieszkańców miasta na czele ze Zdzisławem Piotrowskim - Starówkowym Szambelanem, gościliśmy przedstawicieli Winnicy Miękinia, Sabinę Połońską i Grzegorza Nowakowskiego oraz Łukasza Chrostowskiego z Winnicy Pałac Mierzęcin. Zebranych przywitał Prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Roman Grad, który przedstawił program forum, omówił ostatnie działania zielonogórskich winiarzy oraz oczekiwania środowiska w związku z nowymi rozporządzeniami ministerstwa rolnictwa. Podsumował też aktualny stan przepisów prawnych dotyczących produkcji i sprzedaży wina gronowego z upraw własnych. Zatrzymał się na roli jaką może tu odegrać Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa, w której obradach wzięła udział nasza delegacja. Jej członkowie zostali włączeni do nowo utworzonej w Krajowej Radzie sekcji win gronowych z upraw własnych. Poruszył w końcu postulaty przekazane pani sekretarz stanu w MRiRW i wyraził zadowolenie ze spotkania z naczelnikiem wydziału w ministerstwie rolnictwa, Krzysztofem Potockim, który poparł nasz wniosek na dosładzanie win zielonogórskich.

Zebrany rozdał rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2005 r. w sprawie odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu win gronowych, jako podstawę do kolejnego punktu obrad - doboru odmian do nasadzeń w regionie zielonogórskim. Dyskusję na ten temat rozpoczął Marek Senator. Zaznaczył, że tegoroczna zima na pewno zweryfikuje niektóre opinie na temat doboru odmian. Omówił główne cechy, wady i zalety odmian winorośli o owocach zarówno jasnych jak i ciemnych. Odradzał uprawę odmian wymagających do 9 oprysków rocznie, jak np. Blauer Portugieser. Chwalił Dornfeldera za wczesne dojrzewanie, ale ostrzegał przed jego plennością. Inne odmiany o pozytywnych cechach dla naszego regionu to według M. Senatora: Saint Laurent (Svatovavrinecke - klon K2), Frankovka - klon Andre, Riesling, Pinot gris, Chardonnay. Wspomniał o instytucie z Karlstajnu koło Pragi, który prowadzi badania i szuka chętnych do testowania własnych klonów Traminer, Müller - Thurgau, Palawy i Veltlinera. Sugerował proporcję winicy: 70% nasadzeń dla win białych i 30% dla czerwonych. Zaproponował podkreślenie tożsamości regionalnej poprzez wypromowanie odmian charakterystycznych dla naszych terenów, na przykład Silvanera. Według niego opłacalna będzie dopiero produkcja win jako-ściowych.

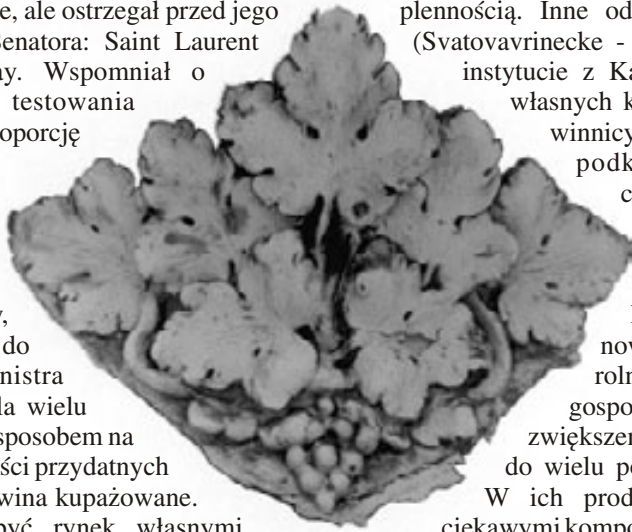
Następnie głos zabrali Kinga i omówiła historię rodzinnej winnicy, rowych, przez moszczowe, aż do zgodne z rozporządzeniem ministra Müller - Thurgau. Według niej, dla wielu winnicy jest rozszerzeniem oferty i sposobem na wina, ale także octu czy kiszonych liści przydatnych alternatywę dla win jakościowych wina kupażowane. producentów, którzy mogą zdobyć rynek własnymi,

Na pytanie z sali o koszty założenia winnicy padła kwota około 50 tysięcy złotych na hektar nasadzeń. Obejmuje ona wartość sadzonek, ogrodzenia, drutu (potrzeba ok. 20 km), słupków (padła propozycja stosowania betonowych, a nawet chińskich wykonanych z tworzyw sztucznych). Decyduje o nakładach gęstość nasadzeń, która będzie zależała od przewidywanego sposobu obróbki winnicy - ręcznego lub przemysłowego. Prosty sposób na obniżenie tych kosztów jest rozpoczęcie od mniejszego arealu i produkcja własnych sadzonek dla przyszłych nasadzeń.

Kolejnym rozmówcą był Grzegorz Nowakowski z Winnicy Miękinia. Również rozpoczął od charakterystyki tej pięcioletniej już winnicy. Nie jest ona, niestety, wysoko położona i ze względu na poziom wód gruntowych wymaga dodatkowych prac odwadniających i drenażu. Obecnie testują na niej 36 odmian ze szczepionych sadzonek dwuoczkowych. Byli przygotowani do zimy, młode sadzonki zostały przykryte geowłókniną. Od dwóch lat rejestrują automatycznie pogodę. Tego roku na szczęście nie zanotowano dużych wahań temperatury, a najniższą było w dwa dni, po -24 stopnie. Dyskutant spod Środy Śląskiej potwierdził brak problemów z Rieslingiem, pozytywnie mówił o Auxerrois, polemizował z M. Senatorem odnośnie nowej odmiany Bacchus. Podobnie jak Koziarscy, Miękinia nie lekceważy zalet kupażowania win. Również jako dodatku do miodów, w których też chcą się specjalizować. Swoje wyroby widzi w restauracjach, sklepach specjalistycznych, a także jako serwowane na miejscu. W kwestii kosztów zakładania winnicy dorzucił konieczność wykupienia licencji na niektóre odmiany (Dornfelder, Regent). Takich sadzonek nie wolno rozmnażać, a uzyskane wino należy poddawać kontroli. Zaletą za to jest możliwość otrzymania pomocy i wsparcia od instytutu, który sprzedaje licencję. Ze względu na moce przerobowe gospodarstwo w Miękini gotowe jest przyjmować moszcz z innych plantacji.

Itak doszliśmy do roli spółdzielni i grup producenckich jako sposobu na konsolidację grup winiarskich. O swoim doświadczeniu w tworzeniu takich grup mówił prezes Lubuskiego Stowarzyszenia Winiarskiego, Stanisław Ostrowski. Podkreślił wysoką opłacalność uprawy winorośli oraz pozytywne klimatyczne, geograficzne i historyczne uwarunkowania, których nikt nie może podważyć. Przypomniał działania popularyzujące *vitis vinifera* w szkołach rolniczych, między innymi w Nowym Miasteczku i Czerwieńsku. Podkreślił rolę samorządów, którym powinno zależeć na zmniejszeniu bezrobocia i rozwoju turystyki. Proponował zaczynać właśnie od małych, 10 arowych winnic, w celu nauki i zdobycia praktyki. Obiecał pomoc doświadczonych winiarzy. Jako nowe zadanie przed zarządem połączonych stowarzyszeń winiarskich postawił opracowanie rejonizacji winnic. Czyli, co i w jakim rejonie powinno zalecać się do nasadzeń.

Po przerwie forum zakończyła ogólna dyskusja połączona z degustacją wina Romana Grada oraz trunków z Miękini: Pinot gris 2004, Cabernet sauvignon 2004 i Miodu Pitnego 2004, leżakowanego 8 miesięcy w beczce, zrobionego na bazie miodu gryczanego i spadziowego oraz soków z Rieslinga i Chardonnay, z dodatkiem wina riesling.



Witraże Marii Powalisz-Bardońskiej w zielonogórskim muzeum.

W zbiorach Muzeum Ziemi Lubuskiej znajduje się ogromnych rozmiarów witraż o tematyce winiarskiej pt. „Winobranie”. Jego autorką jest Maria Powalisz-Bardońska. Urodzona w 1935 r. w Poznaniu artystka, rzemiosło witrażownicze poznała zarówno od strony teoretycznej pisząc pracę dyplomową z historii sztuki na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, na temat pomorskich witraży średniowiecznych, jak i praktycznie: w pracowni swego ojca Stanisława. Podczas studiów na wydziale rzeźby Państwowej Wyższej Szkoły Sztuk Plastycznych w Poznaniu artystka



zainteresowała się zagadnieniem kompozycji monumentalnej, wielkoformatowej.

Maria Powalisz-Bardońska posługuje się różnymi środkami wyrazu, stosując bogaty zestaw form i barw. W swoim dorobku artystycznym autorka posiada zarówno dzieła figuratywne, jak i abstrakcyjne. Obok sakralnych i świeckich kompozycji monumentalnych artystka wykonuje także witraże gabinetowe. Uczestniczyła w wielu wystawach krajowych i zagranicznych. W styczniu 1987 r. w zielonogórskim muzeum zaprezentowano wystawę jubileuszową „Pięćdziesiąt lat tradycji pracowni witraży Marii Powalisz-Bardońskiej”.

W Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze znajdują się prace wchodzące w skład galerii autorskiej artystki. Dzieła wykonane na zamówienie zielonogórskiego muzeum w 1978 i 1982 r. należą do największych prac artystki. Witraż „Winobranie”, wykonany w 1982 r., zawiera sceny oparte na motywach bordiury Drzwi Gnieźnieńskich, których gipsowy odlew naturalnej wielkości umieszczony jest obok witraża. W centralnej części kompozycji witraża znajdują się sceny przedstawiające winobranie i uprawę winnicy. Witraż zawiera liczne treści symboliczne, odnoszące się głównie do nowotestamentowych przypowieści. Do wykonania witraża użyto szkła antycznego, konturowanego i patynowanego tlenkami metali, ołowionego. Wśród barw dominują żółcienie, brązy, fiolety, błękity i szarości. Witraż ma wymiary 820 x 355 cm.

W roku 1978 Maria Powalisz-Bardońska wykonała dla muzeum poziomą kompozycję witrażowniczą pt. „Panorama dawnej Zielonej Góry”. Witraż przedstawia charakterystyczną sylwetę miasta, nad którym dominują trzy wieże - ratuszowa, kościoła katolickiego i kościoła protestanckiego. Jako motywu zdobniczego użyto kiści winogron, z których uprawą miasto jest związane od wieków i które urosły do rangi jego symbolu. Dzieło ma wymiary 340 x 570 cm, w jego kolorystyce występują ugry, błękity i brązy. Witraż wykonano tą samą techniką jak „Winobranie”. Wąsko wykrojone kawałki szkła połączone wygiętym ołowiem tworzą dynamicznie, wieloskładnikowe i wielobarwne kompozycje.

W muzeum znajduje się jeszcze szereg innych prac artystki o mniejszych rozmiarach, nie związanych z tematyką winiarską.



*Mgr Arkadiusz Cincio, z wykształcenia historyk sztuki, jest pracownikiem Działu Winiarskiego Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze

Przemysław Karwowski

Spotkania karnawałowe



Stało się już tradycją, że zielonogórscy winiarze i sympatycy winiarstwa spotykają się w karnawale w zabytkowych miejscach, które gdyby mogły mówić, zdradziłyby wiele tajemnic związanych z wytwarzaniem i spożywaniem w dawnych czasach winem. W tym roku, 24 lutego, bawiliśmy się w odrestaurowanym „Zajeździe Poczтовым”.

Gości powitał Bachus z Bachantką. Kiedy już wszyscy zasiedliśmy za stołem, Bachus wznosił toast za dobrą zabawę i zaintonował hymn winobrania, który odśpiewano wspólnie. Kto nie znał słów, korzystał z przygotowanych wcześniej „ściąg”. Mowę powitalną wygłosił prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Roman Grad, który zaprosił do degustacji win z zielonogórskich winnic. Ich właściciele osobiście prezentowali swoje

trunki. Mogliśmy skosztować: win państwa Lewandowskich z winnicy na „Leśnej Polanie”, win państwa Kowalewskich i Koziarskich z Winnicy „Kinga”, wina państwa Gradów z Winnicy „Julia” i miódów pana Marka Senatora. Ten ostatni wygłosił interesujący wykład na temat wpływu wina na zdrowie człowieka (oparty na własnych artykułach, publikowanych w numerach 6 i 7 „Winiarza Zielonogórskiego”, dostępnych również: www.winiarze.zgora.pl), a atmosfera rozwijającej się degustacji zainspirowała zgromadzonych do wielu pytań.

Już po aperitifie do akcji wkroczyli kelnerzy. Długoletnią specjalnością Zajazdu jest chińska kuchnia, wobec czego zaserwowano nam dania mięsne: pikantne, w pięciu smakach i zapiekane w cieście na słodko. Konsumpcję umilali nam muzycy, którym akompaniowali panowie Wnorowski i Grad. Jesteśmy pod wrażeniem ich muzycznych talentów. Kto chciał, mógł iść do odtworzonej zabytkowej piwnicy na tańce, kto wolał siedzieć przy stole, mógł brać udział w „festiwalu” muzyki biesiadnej. Nasi muzycy potrafili tak rozgrzać śpiewających, że tylko nieliczni „grzecznie” siedzieli przy stole.

Były też fachowe dyskusje. Na takiej wypatrzyliśmy Marka Senatora z producentem miódów z podzielonogórskiej Świdnicy, Marcinem Noconiem. Niestety spotkanie musiało się kiedyś skończyć, ale już w czasie pożegnania umawialiśmy się na następne. Niekoniecznie za rok...



Kielich trzymany oburącz świadczy niechybnie o tym, że trunek jest przedni



To mętne w kieliszku - to nie wino, lecz sok pomarańczowy



Prowadzącym samochody dawkowano wino tyżeczką do herbaty



Na frasunek dobry miód



Kto twierdzi, że zielonogórskie wino to tylko legenda?



W bibliotece Archiwum Państwowego w Zielonej Górze znajdują się 54 tomy starodruków z XVI-XVIII wieku. Trzy najstarsze zostały napisane w języku łacińskim, a pozostałe w języku niemieckim.

Starodruki łacińskie to: *Commentaria in quatuor institutionum IV stiniani imperatoris libros* z 1545 roku i *Differentiae iuris civilis et Saxonici* (Rozmaitości saksońskiego prawa krajowego) z 1598 roku oraz *Silesiographia renovata* Mikołaja Hennenfelda z 1704 roku, zawierająca opis miejscowości m. in. Dolnego Śląska, w tym Zielonej Góry. Tomy *Commentaria...* i *Differentiae...* opatrzone są exlibrisem: G. E. Petri i pieczętką: Siegel D. Petrischen Bibliothek zu Sorau.

Spośród starodruków niemieckich ciekawostką jest przekład z języka angielskiego kilkunastotomowej Historii Powszechnej Świata (*Algemeinen Welthistorie*), wydanej w Halle w latach 1758-1770 przez wydawnictwo Jana Justyna Gebauersa. Archiwum posiada 14 tomów tego dzieła.

Dla historyków najbardziej cenne są zbiory praw Marchii Brandenburskiej: *Corporis Constitutionum Marchicarum i Novum Corpus Constitutionum Prussico-Brandenburgensium* z XVIII wieku oraz zbiory edyktów królów pruskich Fryderyka II (1740-1786) i Fryderyka Wilhelma II (1786-1797): *Sammlung ... Ordnungen, Edicten, Mandaten, Rescripten ... Friedrichs (Friedrich Wilhelms II) Königs von Preussen*. Zawierają one m.in. przepisy prawne dotyczące uprawy winorośli oraz produkcji i handlu winem. Świadczy to po raz kolejny o ważności dziedziny gospodarki, jaką było winiarstwo, i to od historycznych już dziś dla nas czasów.

Eckehard Gärtner**

Weźmy przykład z Grinzingu

grünbergczyków, którzy z radością przybywają do Zielonej Góry, doświadczając tu gościnności i przeżywając szczęśliwe godziny. Inspirację czerpię z akcji ratowania winnic Grinzingu w austriackiej stolicy, Wiedniu.

Od dawna myślę o pewnym wspólnym polsko-niemieckim przedsięwzięciu, zielonogórczan i dawnych

Istnienie starych plantacji winorośli Grinzingu zostało zagrożone przez wielkie zapotrzebowanie na tereny budowlane. W miejscu kilkusetletnich winnic miały powstać nowe dzielnice miasta. Miłośnicy winiarskich tradycji Wiednia rzucili pomysł, aby zagrożone tereny wykupić za środki zebrane w bardzo oryginalny sposób. Każdy chętny mógł nabyć cząstkę winnicy na Grinzingu o powierzchni jednego metra kwadratowego wraz z rosnącym na niej krzewem winorośli. Właściciel tego krzewu otrzymywał specjalny certyfikat, zaświadczający, iż został obywatelem Grinzingu (na skutek duchowej przynależności). Miał też prawo do bezpłatnej konsumpcji na miejscu dwóch ćwiartek wina rocznie.

Akcja miała światowe echo. Za pieniądze z niej uzyskane nabywano nowe tereny, które obsadzano winoroślą. Znalazło się około 9 tysięcy osób, które uzyskały certyfikat o treści: „Besitzer eines Grinzinger Rebstockes, Sorte Grüner Veltliner” (Posiadacz jednego krzewu winnego na Brinzingu, odmiany Zielone Weltlińskie).

Wśród nabywców są takie znane osoby jak np. papież Jan Paweł II, prezydent Niemiec Richard von Weizsäcker, kanclerz Helmut Kohl, Ronald Reagan, Michaił Gorbaczow, Sophia Loren. Najwięcej jest jednak zwykłych śmiertelników, a wśród nich ok. 50 proc. Niemców.

Kto nie wierzy, że podobna akcja możliwa jest w Zielonej Górze, dla nas Niemców - naszym kochanym Grünberg, ten się myli. W przypadku Grinzingu też chodziło o eliminację betonowego budownictwa i tradycyjny, winiarski kraj.

Możemy pomóc w rekonstrukcji winorośli w Zielonej Górze, a przez to nasze wspólne polsko-niemieckie przedsięwzięcie udowodnić, że zależy nam na przebaczeniu, wzajemnym zrozumieniu, współpracy i zacieśnianiu kontaktów.

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

** Eckehard Gärtner, urodzony przed wojną w Grünbergu, honorowy obywatel Zielonej Góry. W stanie wojennym organizował pomoc humanitarną dla mieszkańców rodzinnej wioski, utrzymuje przyjacielskie kontakty z Muzeum Ziemi Lubuskiej.



Z Janem Pawłem II jako właścicielem winnego krzewu Grinzing stał się prawdziwie uświęconą ziemią. Mit Johannes Paul II. als Weinstockbesitzer wurde Grinzing gewissenmaßen geheiligter Boden. Foto: Fritz Schimke



GRÜNBERGER winzer

NR 10 • APRIL 2006

Ella Mielcarek

Eine kurze Erinnerung an Grünberg



Ich kenne die Welt, von West bis Ost,
ich reiste einst viel umher,
ich kenne Paris, Wien, Budapest,
ich kenne das Schwarze Meer.

Überall wars sehr schön, an erinnerungen reich,
doch die Sehnsucht nach meinem Heimatland bleibt,
nach Dir, Schlesien, deinen Bergen und Seen,
nach deinen goldnen Reben, auf den Grünbergerhöhn.

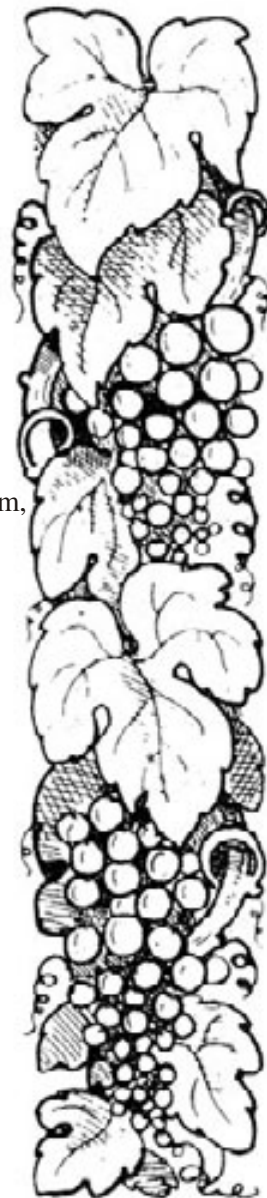
Und wenn ich Abends so sitze im Dämmerchein,
dann sind mein gedanken, bei Dir, mein Grünberg daheim,
am Grab all meiner Lieben, die ich wohl nie mehr seh,
bei Vaters Häuschen im Garten, an den Grünbergshöh.

Ja die Sehnsucht sie plagt mich, bei Tag, und bei Nacht,
und wenn ich dann plötzlich vom Traume erwach
sah mich wandern, deine Strassen, hört der Kirchtürme Klang,
und vom Stadtpark her, erlauscht ich, der Nachtigall Gesang.

Doch die Jahre vergingen, und wir wurden alt,
und auch die Sehnsucht nach unserm Schlesien, so langsam verhallt,
eines Tages ruft der Herrgott uns, zur ewigen ruh
und schliesst uns ganz sachte, die Äugelein zu.

Nun sind wir geborgen, nun sind wir daheim,
vorbei alle sorgen, aller Kummer, alles leid,
nun träumen wie ewig, von Grünberg und seinem Wein
und sind nun für immer, bei Dir, mein Schlesien daheim.

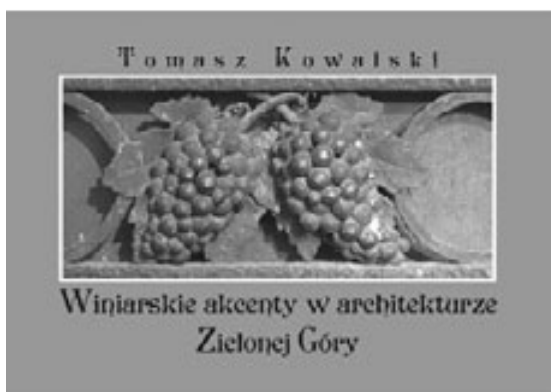
Nowy Kisielin, 2002



I. Zauner

„Winiarskie akcenty w architekturze Zielonej Góry“

Tomasz Kowalski hat in Ergänzung zu der Ausstellung über den Weinbau ein Buch herausgegeben, in dem er architektonische Akzente, die den Weinbau betreffen, zusammengetragen hat. Auch wenn man den Text nicht lesen kann (weil polnisch), ist das Buch eine wahre Freude. Man ist erstaunt, dass noch heute an vielen Häusern die plastischen Figuren und Ornamente und dekorative Verzierungen erhalten sind die an den Weinbau in der Stadt erinnern. Schließlich müssen viele dieser Stuckarbeiten gepflegt und zum Erhalt erneuert werden. Es gibt Abbildungen vom Rathaus, vom Hotel Kaiserhof, dem Ostlandhaus und etlichen Bürgerhäusern, aber auch von dem Postplatz, der Breiten Straße, der Berliner Straße und der Bahnhofstraße. Es ist wirklich bedauerlich, dass der Buchhandel nicht in der Lage ist, Bücher aus Polen zu besorgen, obwohl sie die benötigte ISBN-Nummer haben.



„Grünberger Wochenblatt“ 2006, Nr 2.

Szkolenie w Ostritz

Spotkanie winiarzy polskich i niemieckich, w weekend 18-19 marca, zorganizował Jacek Szmajło z Winnicy „Cieplice Zdrój”. Mieliśmy okazję zobaczyć winnicę Stowarzyszenia Winiarzy z Ostritz, pięknie położoną na wzgórzu w sąsiedztwie klasztoru St. Marienthal, w malowniczym zakolu Nysy Łużyckiej. Jej historia jest bardzo ciekawa.

W 1986 r. ośmiu winiarzy amatorów postanowiło odtworzyć klasztorną winnicę sprzed wieków. Rozmowy z opactwem zakończyły się pomyślnie i na jesieni przystąpiono do przygotowania gruntu. Za radą miśnieńskich winiarzy do nasadzeń wybrano odmiany Goldriesling i Müller-Thurgau. Pierwsze 200 krzewów posadzono na wiosnę 1987 roku, następne rok później. Pierwsze winobranie w 1989 roku przyniosło 100 kg owoców, które przerobiono wspólnie ze stowarzyszeniem winiarskim z Miśni. W latach następnych zagospodarowano dolną część wzgórza. Niestety, sroga zima w dziesiątym roku trwania winnicy przyniosła tak ciężkie straty w nasadzeniach, że na winobranie w roku 1997 uzyskano tylko 50 litrów soku. Rok później posadzono rezystentne odmiany Saphira i Sirius. Dwa razy w roku winiarze z Ostritz dostają prawo do wyszynku wina na klasztornym dziedzińcu - w czasie świąt Wielkanocnych oraz podczas Winobrania, na początku października. Winne wzgórze w Ostritz szczyty się mianem najbardziej na wschód położonej niemieckiej winnicy, leżącej na Saskim Szlaku Winnym.

W sobotę, w dwóch turach, odbyliśmy na winnicy praktyczne szkolenie w zakresie cięcia zimowego i prowadzenia krzewów. Do przerwy obiadowej wysłuchiwalismy wskazówek i uczyliśmy się. W czasie obiadu degustowaliśmy wino, a potem podziwialiśmy klasztorną piwnicę. Po obiedzie pomagaliśmy ciąć i formować kolejne rzędy. Po zejściu z winnicy był czas na ulokowanie się na nocleg. Później, czekając na kolację, braliśmy udział w grze polegającej na tym, kto pierwszy wbije do końca 5-calowy gwóźdź... cienkim końcem młotka. Cały urok gry polega na tym, że odbywa się ona w kilku rundach, w czasie trwającej degustacji. Smakowitą kolację zakończył konkurs win. Wszyscy biesiadnicy otrzymali karty ocen i bawiąc się, wspólnie degustowali trunki serwowane w 13 dzbanach. Po podliczeniu punktów podium wyglądało następująco:



Ostritz, zajęcia praktyczne z przycinania krzewów

I miejsce za wino z odmiany Rivaner - Winnica Miękinia, Polska.
II miejsce za wino z odmiany Saphira - Winnica Ostritz.
III miejsce za wino z odmiany Riesling - Winnica Miękinia.

Zwycięzcy otrzymali pamiątkowe dyplomy i nagrody. Gratulujemy!

Następnego dnia, po śniadaniu, spotkaliśmy się ponownie w piwnicy. Mówiono o zabiegach agrotechnicznych i ochronie upraw przed szkodnikami, szczególnie według zaleceń firmy Dow AgroSciences. Niemieccy koledzy powiedzieli nam o swoim procesie winifikacji, pochwalili się pojemnikami ze stali nierdzewnej z pływającym zamknięciem. Podziwialiśmy urządzenie filtrujące i prasę hydrauliczną - sprzęt zakupiony za pieniądze uzyskane z wyszynku. Pozwolenie na sprzedaż wina otrzymują od władz miejskich Ostritz za drobną opłatą skarbową, co dajemy pod rozważę naszymu lokalnemu urzędowi skarbowemu i służbie celnej.

Szkolenie zakończyło się wręczeniem pamiątkowych dyplomów, zarówno winiarzom polskim jak i niemieckim. Zostaliśmy zaproszeni, i namawiamy innych, do odwiedzenia klasztoru St. Marienthal podczas świąt Wielkanocnych.

Fotoreportaż ze spotkania zamieszczony jest na serwisie internetowym: www.winiarze.zgora.pl w „Galerii Wydarzenia”, a zdjęcia klasztornej winnicy, w zimowej scenerii, w „Galerii Winnice”. Historię i obecne życie klasztoru obejrzyć można na polskojęzycznej stronie: www.kloster-marienthal.de/Witamy/witamy.html, a fotoreportaże z klasztornych świąt na: www.kloster-marienthal.de/Willkommen/Ruckblicke/ruckblicke.html.

Władysław Deptuła
Kucharskij (Ukraina)

Agrotechnika odmian uniwersalnych (1)

winogron uniwersalnych, wśród których najpowszechniejsza jest uprawa na wysokim pniu.

Taki sposób uprawy sprzyja zwiększeniu produktywności pąków dolnych, zwłaszcza pachwinowych i ich uczestniczenie w tworzeniu plonu. W lata o nie sprzyjającej pogodzie w okresie wegetacji obserwuje się zmniejszenie intensywności zakładania zaczątków kwiatostanów w pąkach położonych głównie u nasady pędów. W ostre zimy możliwy jest całkowity przepadek większości pąków, zwłaszcza centralnych. Jeżeli się to zlekceważy, to można stracić znaczną część plonu. Po zimie lekkiej i dobrej wegetacji, może wystąpić nadmierne zagęszczenie korony krzewu pędami i przeciążenie plonem. Dlatego należy obowiązkowo uregulować obciążenie krzewów pędami i gromami poprzez zwykłe oblamywanie niepotrzebnych pędów.

Dla odmian uniwersalnych, tj. przerobowo-stołowych, przy ich wykorzystaniu jako świeżego owocu, należy nieco skrócić

Uprawa uniwersalnych odmian winorośli jest bardzo korzystna. Pozwala w pełni wykorzystać wyprodukowane owoce do bezpośredniego spożycia na świeżo, a w razie potrzeby pozostałe winogrona można przeznaczyć do wyrobu wina, soków i innych przetworów. Opracowano wiele sposobów uprawy

długość obcinanych pędów, dzięki czemu zwiększa się masa gron i jagód oraz samego plonu.

Poprawienie jakości świeżych winogron może być osiągnięte także przez prawidłowe rozłożenie owocujących pędów w płaszczyźnie szpaleru. Tam, gdzie na to pozwala długość cięcia, należy stosować poziome lub łukowe formowanie pędów. Krótka obcięta łoża owocujące w czasie wiązania rozkładamy skośnie. Na krzewach wysokopiennych z bardzo krótkim obcięciem oraz swobodnym rozłożeniem przyrostu podwiązywanie pędów nie jest potrzebne, ale wraz ze wzrostem potrzebują one mocniejszego mocowania wieloletnich części.

Wiązanie suche należy zakończyć do początku nabrzmiewania pąków, aby nie dopuścić do ich obłamania.

Stosowanie operacji zielnych sprzyja zwiększeniu średniej masy gron i jagód oraz szybszemu dojrzewaniu plonu. Najważniejszą operacją na zielonym krzewie jest obłamywanie rozwijających się, niepotrzebnych pędów. Przez ich wyłamanie można doprowadzić obciążenie krzewów do optymalnego, poprawić odżywianie, oświetlenie, przewietrzanie oraz stan fitosanitarny. Charakter oraz stopień obłamania, a także innych operacji, zależy od biologicznych właściwości odmian, warunków pogodowych roku, ilości rozwijających się pąków - w tym z plonem. Szczególnie potrzebują obłamania pędów te odmiany, u których rozwija się dużo pędów bezpłodnych ze śpiących oczek. Obłamanie jest zabiegiem obowiązkowym przy uprawie winogron na spożycie w stanie świeżym, jako operacja uzupełniająca cięcie. Zabieg ten należy wykonać wcześniej przed drewnieniem pędów oraz pojawieniem się kwiatostanów. W pierwszej kolejności wyłamuje się wszystkie pędy słabe, podwójne, w tym także z plonem (jeżeli wystąpiło przeciążenie krzewów kwiatostanami). Z reszty pędów zostawiamy tylko te, które są potrzebne do odmłodzenia szkieletu krzewu.

Przy uprawie winogron do spożycia na świeżo norma obciążenia krzewu zielonymi pędami na 1 metr bieżący szpaleru jest inna niż dla odmian przetwórczych. Na krzewach odmian o dużych gronach zostawia się mniej pędów, a dla gron średnich i małych ich ilość można zwiększyć.

Podczas wiązania pędów zielnych należy możliwie zależy oświetlenie i aktywność asymilacji liści oraz wiązania jest skośny w połączeniu z pionowym:

poprawia wybarwienie, wielkość i wygląd formowaniem przyrostu pędy zielne wegetacji. Na winnicach wysoko-
zwisającymi, ich wiązanie nie jest

Na odmianach silnie rosną-
wzrostu pędów zalecane jest ich
wzrost zostaje zupełnie
odżywcze trafiają do gron i
Zalecane jest cięcie umiarko-
wierzchołki pędów w
ok. 50-60 cm. Na pędach
należy pozostawić ok. 15
obcięcia można zauważyć
nych i na urodzajnych

Ważną rolę w dziele
ności winnic odmian
sposób utrzymania i
po zakończeniu wiązania
połowy kwietnia) należy

chnienie gleby w międzyrzędziach na głębokość 20-25 cm. W okresie wiosny i lata glebę w międzyrzędziach należy uprawiać tak, żeby nie dopuścić do rozwoju chwastów, które zabierają dużo substancji odżywczych i wilgoci, zacinają rośliny, utrudniają przewietrzanie krzewów i sprzyjają tym samym rozwojowi chorób.

Dla zwiększenia rozmiarów gron i jagód oraz wyprodukowania dobrej jakości owoców glebę na winnicach należy utrzymywać w czarnym ugorze, wolnym od chwastów.

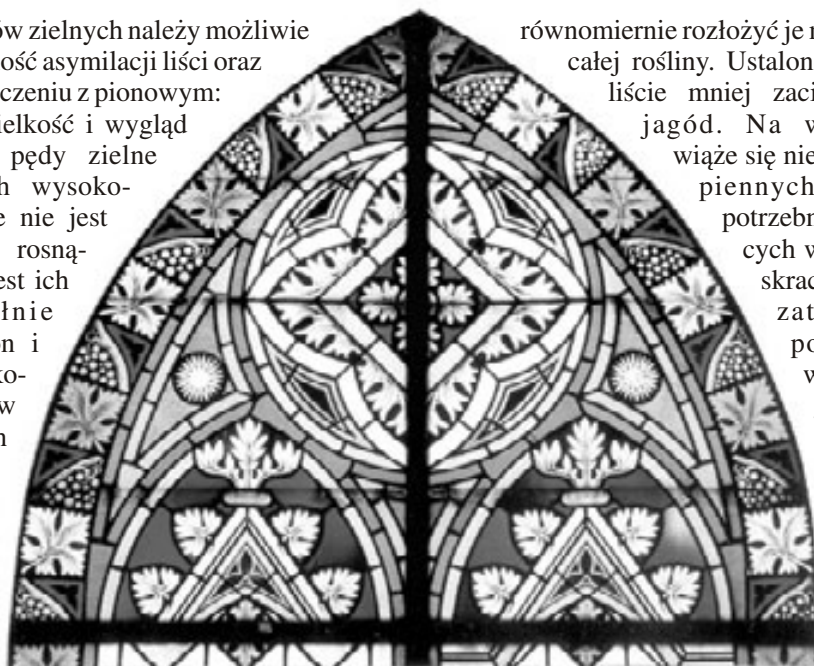
Winorośl jest wrażliwa na nawadnianie, zwłaszcza w okresie suszy. Tam, gdzie można, należy wykonać dwa nawadniania w czasie wegetacji: pierwsze zaraz po kwitnieniu, drugie przed zmięknieniem jagód.

Ważnym sposobem zwiększenia plonowania jest wniesienie wczesną wiosną nawozów przed rozwojem pąków oraz latem w postaci nawożenia dokorzeniowego i dolistnego. W drugim okresie wegetacji należy dawać przede wszystkim nawozy fosforowo-potasowe, sprzyjające dojrzewaniu jagód i łoż. Efekt nawożenia zwiększa się, jeżeli jednocześnie wykonamy nawadnianie. Do dokarmiania zaleca się nawozy organiczne w postaci gnojowicy, ptasiego pomiotu, przegnitego obornika. Należy przestrzegać okresów, norm i sposobów stosowania nawozów, zalecanych przez agrotechnikę uprawy winorośli.

Szereg uniwersalnych odmian winorośli nowej generacji można uprawiać bez ochrony chemicznej przeciwko chorobom i szkodnikom. Inne potrzebują przynajmniej częściowej ochrony. Dlatego, żeby otrzymać wysokiej jakości winogrona należy stale walczyć z chwastami, mączniakami oraz innymi chorobami i szkodnikami.

Szczególną uwagę w końcowym etapie uprawy uniwersalnych odmian winorośli należy poświęcić zbiorowi plonu. Jeżeli nie wszystkie grona na krzewie dojrzewają równomiernie, należy owoce zbierać wybiórczo, dzieląc zbiory na dwa-trzy etapy. Pozwala to zmniejszyć straty, przyspieszy dystrybucję pierwszych partii owoców, poprawi dojrzewanie gron pozostawionych na krzewie. Wybiórczy zbiór winogron pozytywnie wpływa na dojrzewanie łoży i jakość plonu.

Winogrona stołowe należy zbierać w suchą pogodę, aby na jagodach nie było rosy ani wody. Grona należy ścinać sekatorem, przytrzymując grono za nóżkę grzebienia. Odrzuca się przy tym jagody chore i niedojrzałe. Zebranych owoców nie należy pozostawiać na słońcu. Winogrona odmian uniwersalnych nadają się do transportu.



równomiernie rozłożyć je na szpalerze, od tego bowiem całej rośliny. Ustalono, że najlepszym sposobem liście mniej zacinają się wzajemnie, co jagód. Na winnicach z pionowym wiąże się nie mniej niż 2-3 razy w czasie piennych, z pędami swobodnie potrzebne.

nych w momencie zatrzymania się skracanie. Po tym zabiegu dalszy zatrzymany, a substancje pozostałych międzywęzli. wane, przy którym odcina się granicach 6-10 węzłów, tj. pozostałych po cięciu liści. Największe efekty na winnicach nawadnia-
glebach.

zwiększenia produktyw-
uniwersalnych odgrywa
uprawy gleby. Wiosną,
(nie później niż do
wykonać głębokie spul-

Miroslaw Kuleba

Czekając na Gremplera

jak najszybciej zostały zebrane w książce - wznosił toast za wiedzieć czemu, napełnił kielich jodyną.

Kilka budzących wątpliwości też zawarty w artykule się do sprawy niedosłej dzierżawy Winnego Wzgórza przez

Tomasz Czyżniewski oczyma wyobraźni zobaczył, że najpiękniejszy fragment miasta zaczął wreszcie spełniać swoje winiarskie przeznaczenie: „Miejscowi i goście, siedząc w wielkiej winiarni pod wzgórzem, piją wino i śledzą proces jego powstawania. Mamy nasze wino, mamy kupca skupującego winogrona od drobnych plantatorów” - czytamy.

Trzeba zapytać: a ktoś zabrania niemieckim inwestorom utworzyć w Zielonej Górze tę wielką winiarnię, uruchomić przetwórstwo miejscowych winogron i ich skup od drobnych plantatorów? Jakie istnieją przeszkody, aby zrealizowano takie śmiałe plany - choćby jutro? Czy wokół Winnego Wzgórza brakuje miejsc, gdzie można postawić winiarnię, nieczynnych zakładów przemysłowych, nadających się na przetwórnictwo? O ile wiem, nie brakuje. Wystarczy przypomnieć posesję dawnego warsztatu wulkanizacyjnego, którą w swoim czasie upatrzili sobie właśnie w takim celu państwo Krojczigowie - tyle że zostali skutecznie zniechęceni, czy sąsiadujące z Winnym Wzgórzem zabudowania po „Polskiej Welnie”.

Niemieccy inwestorzy zmierzali stworzyć profesjonalną winnicę. Miasto wskazało odpowiedni teren. Tyle że Niemcy upatrzili sobie na tę plantację właśnie Winne Wzgórze. Nic innego nie chcieli. Teraz wyobraźmy sobie te winogrona, wchłaniające ołów i inne świństwo z samochodowych spalin, płynących na falach zachodniego wietrzyku znad ruchliwej ulicy Wrocławskiej. To ciężkie wino, oferowane zielonogórzanom...

Winne Wzgórze może dzisiaj pełnić tylko jedną rolę: śródmiejskiego parku, ewentualnie kolekcji ampelograficznej, dzięki



której amatorzy będą mogli zapoznać się z najróżniejszymi odmianami winorośli. Nie wolno w ścisłym centrum stutysięcznego miasta, na terenie otoczonym ulicami z dużym ruchem drogowym, prowadzić przemysłowej uprawy winogron. A takie były plany niedosłych inwestorów.

Wszystkie nowe winnice przemysłowe powstają dzisiaj poza miastem: państwo

Kowalewscy i Koziarscy założyli swoją winnicę „Kinga” w Starej Wsi na peryferiach Nowej Soli, państwo Krojczigowie w dzikiej dolinie Kanału Obry pod Górkami, państwo Lewandowscy w Proczkach koło Zaboru, pan Marek Senator w Niedoradzu, niżej podpisany - w Świdnicy. Spółka z Niemiec nie była jednak zainteresowana takim rozwiązaniem. Chcieli tylko Winnego Wzgórza.

Być może intencje były czyste, ale pierwszą powinnością magistratu jest dbałość o interes miasta. Żadna umowa dzierżawna, a w przypadku winnicy wchodzi w rachubę tylko dzierżawa na okres kilkunastu-kilkudziesięciu lat, nie mogła zagwarantować powrotu tego gruntu do miasta. Po określonym czasie dzierżawca gruntu użytkowanego rolniczo nieuchronnie nabywa prawo pierwokupu, a wówczas wpływ miasta na to, co właściciel zrobi ze swoim terenem, jest żaden. Przykład: dawna Hala Ludowa.

Takie niebezpieczeństwo stwarza podpisanie umowy dzierżawnej z jakimkolwiek inwestorem - i dlatego Wzgórze Winne musi na zawsze pozostać własnością miasta, a winnicę na nim, którą koniecznie trzeba utrzymać, powinno uprawiać powołane do takich prac miejskie przedsiębiorstwo. Tak jak to dzisiaj robi, z dobrym skutkiem, ZGKiM kierowany przez pana Jankę i ekipa Agnieszki Barczyk.

Niemieckich inwestorów nikt z Zielonej Góry nie „wygnał” ani nie „zignorował”, jak twierdzi w swoim tekście Tomasz Czyżniewski. Ale też żaden z miejscowych winiarzy nie zamierzał ich zastąpić, co zdaniem szanownego autora „było zresztą z góry do przewidzenia”. Otóż nikt nie zamierzał - bo przecież właśnie w opozycji do tych niemieckich planów spontanicznie zorganizowała się grupa obywateli miasta, czego efektem stało się powołanie do życia Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Plantatorów Winorośli i Producentów Wina. Od początku wszyscy zaangażowani w tę sprawę byli zdania, iż Winne Wzgórze musi pozostać własnością miasta.

Plantacje powstają, winogrona są przetwarzane, wino dojrzewa. A winiarnie w mieście otworzymy, jeśli tylko pozwolą na to przepisy. Dzisiaj nie możemy sprzedawać swojego wina, i ten stan prawny nie zależy, niestety, od zielonogórzskich winiarzy. Tutaj nawet nowy Grempler nic by nie poradził.



W kwietniowym numerze „Pulsu” redaktor Tomasz Czyżniewski, autor znakomitego cyklu artykułów poświęconych historii Zielonej Góry - które oby zielonogórzskich winiarzy. Tyle, że nie

red. Czyżniewskiego aż prosi się o replikę. Ograniczę inwestorów z Niemiec.

**Sadzonki winorośli
starych odmian zielonogórzskich
Traminer, Silvaner, Pinot noir,
Gutedel, Muskateller
szczepione i na własnych korzeniach
Kontakt: redakcja „Winiarza”**

Wydanie dofinansowano
ze środków Urzędu Miasta
Zielona Góra

winiarz
ZIELONOGÓRSKI

Lubuskie Stowarzyszenie Winiarskie

Redaktor naczelny: Miroslaw Kuleba

Adres redakcji: ul. Wyspiańskiego 40/9 65-038 Zielona Góra

tel. 068 324 17 27 • e-mail: kulebam@op.pl

www.winiarza.zgora.pl